Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions.
We kindly ask you to **read and follow these simple instructions** in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains **important information** not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribut towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point.
Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it.
Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre.
Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

Packaging and old appliances

If the symbol appears on the specifications plate, follow these instructions;

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

Safety Warnings 3-4

Your new hob 5

Gas Burners 6-7

Recommended receptacle diameters 8

Cooking recommendations 9

Warnings of use 10

Cooking 10

Cleaning and maintenance 11

Troubleshooting 12

Indicators and fault messages 13

Conditions of warranty 14

Characteristics Table 14

Safety warnings

- **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician.**
- **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- This appliance must be installed in a position with the **proper level of ventilation.**
- The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. Call the **Service Centre** if it needs to be altered.
- Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre.**
- **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- Do not use a **damaged appliance.**
- The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**
- Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.

- Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.

- Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.

- In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.

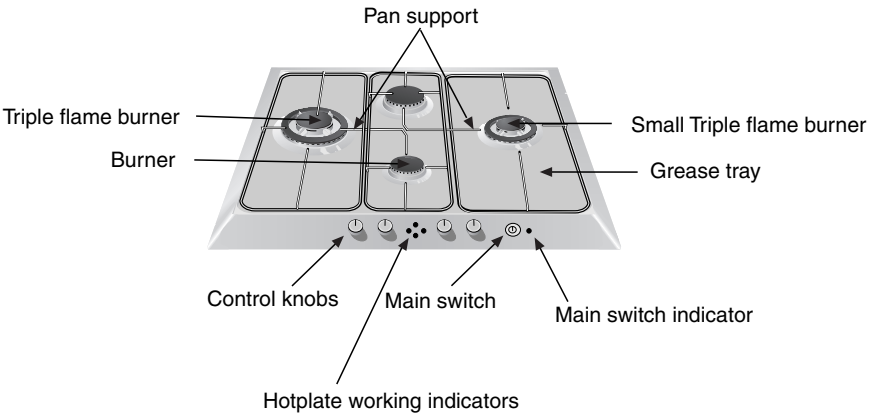
- Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.

- If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your **official Service Centre** immediately for them to repair or replace it.

- The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

SHOULD THE RELEVANT CONDITIONS NOT BE PROPERLY SATISFIED, THE INSTALLER, AND NOT THE MANUFACTURER, SHALL BE HELD LIABLE.

Your New Hob:


Pan support
Triple flame burner
Burner
Small Triple flame burner
Grease tray
Control knobs
Main switch
Main switch indicator
Hotplate working indicators

Gas burners

fig.1

Each control knob indicates which burner it controls.(fig.1)

To turn on a burner.
Connect the appliance by means of the main switch, its indicator which will come on.Then turn the chosen burner control to the left (anticlockwise) to the required position. The flame will automatically and the hotplate indicator light will come on.

If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.

If the main switch has been pushed but no burner ignited, the appliance will switch itself off automatically after 3 minutes.

If the burner goes out (e.g. a draught) when in use, the appliance will switch the hotplate on again automatically.
If this ignition is unsuccessful (e.g. as a result of boiled-over liquid on the burner), the flow of gas to this burner is interrupted and the hotplate indicator flashes. Turn the control knob to ● and check whether the cause can be rectified using the table on page 13.

Every hotplate features a safety pilot!

This means that if the flame ever goes out (e.g. is extinguished by boiled-over liquid), the flow of gas is interrupted.

To turn the burners off,

After finishing cooking, turn the controls to position ● and disconnect the appliance using the main switch. The main switch indicator will be turned off.

The appliance switches off automatically after 6 hours of operation. Turn all the control knobs to the ● position and then you can turn the appliance on again.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Depending on the model that you have purchased, your hob may come with a **triple-flame** burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.,

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation

An orangy flame is normal and simply indicates the presence of salt in the atmosphere (from cooking). If the flame has yellow patches, this is not a fault of any kind.

"Power on/off" and residual heat indicator

Every cooking zone is fitted with a "power on/off" and residual heat indicator which comes on when the flame on the corresponding burner is ignited.

The residual heat indicator continues to flash after the cooking zone has been switched provided the hotplate is still hot enough to be dangerous when touched.

The residual heat indicator goes out when the hotplate has cooled sufficiently.

Overheating protection

The hob is equipped with overheating protection to protect the electronics. This switches all the burners off in the event of overheating and the "power on/off" indicators in all the burners and the main switch flash.

Turn all control knobs to the ● position. Wait until the appliance has cooled down sufficiently and the power on/off indicator for the main switch has gone out. Now you can switch on the appliance as usual. The burner power on/off indicators stop flashing rapidly or switch over to the residual heat indicator (slow flashing for hotplates which were in use).

Childproof locks

To activate the childproof locks, press and hold the main switch for several seconds until the main switch indicator starts to flash. The hob cannot then be switched on. Activated childproof locks are indicated by the indicator in the main switch flashing slowly (approximately every 4 seconds).

To deactivate the childproof locks, press and hold the main switch for several seconds until the main switch indicator comes on. The hob can then be switched on as usual.

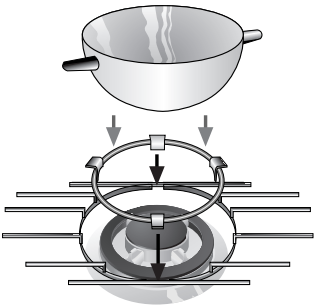
Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

BURNER	MINIMUMØRECEPTACLE	MAXIMUMØRECEPTACLE
Triple flame:	22 cm	
Small Triple flame:	22 cm	26 cm
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	12 cm	20 cm
Auxiliary:	10 cm	12 cm

Additional pan support:

fig.2



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) (fig 2).
If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 363300.

Coffee pot support: Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is **only** for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 184200.
The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.

Cooking recommendations:

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Triple flame	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (Wok)		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food.	
Rapid / Small Triple flame	Escalope, steak, omelette, fried food		Rice, white sauce, ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta		Re-heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
Auxiliary	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food	Making/ melting: Butter, chocolate, jelly

Warnings concerning cooking:

DON'Ts

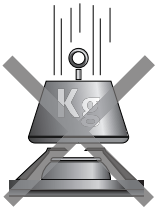
Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.

Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.

Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.

Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over.
Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.

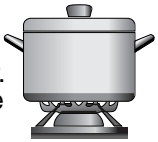
Do not place receptacles directly on top of burners.



Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

DOs

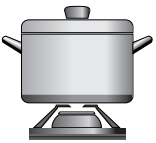
Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished.



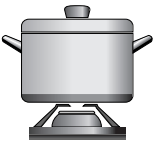
Always use **lids.**

Only use thick-,flat-based saucepans, **fying pans and casseroles.**

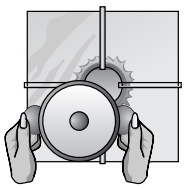
Always place receptacles **in the middle** of burners.



Always place receptacle **on the pans support**



Handle receptacles on the hob with**care.**



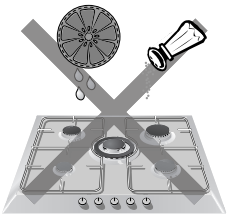
Cleaning and maintenance:

DON'Ts

Never use abrasive products, sharp objects, steel scouring pads, knives, etc., to remove stubborn food remains from the hob surface, grates, burners or electric plates.

If your hob comes with a glass or aluminium panel, **d**o not use knives, scrapers or similar utensils to clean the join with the metal.

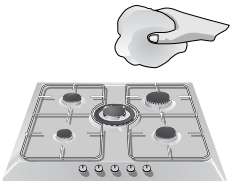
Do not use steam appliances to clean the hob with. They could damage it.



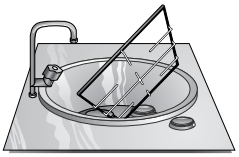
Do not allow acid products (vinegar, lemon juice, etc.) to come into contact with the hob. Try to **prevent salt** from coming into contact with the surface of the electric plate.

DOs

Once the appliance is cold, clean it with a **sponge and soapy water.**
Remove all excess liquid immediately. This will help you avoid unnecessary effort later.



The burners and pans support must be **cleaned** regularly to keep them clean. This is done by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metal brush to keep the holes and slits free from obstruction so they can give a perfect flame. Dry the burner covers and grates whenever wet or damp.



After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser. If your appliance has single-piece burners (Monoblock), make sure that they are totally dry before they are next used.

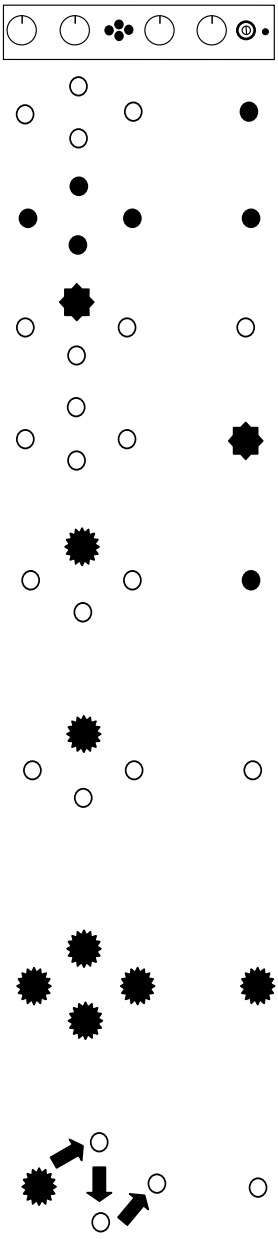
If the coating on the electric plates has worn off through use, smear them with a few drops of oil or one of the maintenance products available on the market.
The high temperatures suffered by the cover on the triple-flame burner ring and the stainless steel parts on your hob (plate rings, grease trays, area around burners, etc) may become discoloured over time. This is **NORMAL.** Clean them after use with a product suitable for stainless steel.
After cleaning the pans support, dry them thoroughly before cooking with them again. The presence of droplets of water or dampness at the beginning of the cooking process may damage the enamel surface
If the pans support on your hob are supplied with rubber feet, be careful when cleaning as they may come off, leaving thepan support unprotected and scratching the hob surface.
The cleaning product suitable for stainless steel must not be used in the area surrounding the control knobs. The indications (serigraphy) may get deleted.

Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.
Important information:
Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What´s wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	-Faulty fuse.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty
	-The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box.
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully.
	-The burners are wet.	-Dry the burner covers and spark plugs carefully.
	-The covers on the burners are not in the right position.	-Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly.	-Put the components in their correct positions.
	-The gas outlets on the burners are dirty.	-Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock.	- Open any intermediate stopcocks.
	-If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	-Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open.	-Check to see if a valve has been left open.
	-Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	-The control knob has not been kept pressed in for long enough.	-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds.
	-The outlets on the burners are dirty.	-Clean the gas outlets on the burners.

Indicators and fault messages



Main switch indicator lit	Appliance ready for use
Main switch indicator and all “power on/off” indicators lit	All burners in use
“Power on/off” indicator in one burner flashes slowly	Residual heat indicator, the burner is still hot
Main switch indicator flashes slowly (approx. every 4 seconds)	Childproof locks activated
Main switch indicator lit, “power on/off” indicator in one burner flashes	Burner cannot be reignited (dirty, boiled-over liquid on the burner, burner parts not correctly positioned, strong draught)
Main switch indicator off, “power on/off” indicator on one burner flashes	Control error, control knob opened without first turning on the main switch -or - safety shut off – appliance was in use for over 6 hours
Main switch indicator and all “power on/off” indicators flash simultaneously	Overheating protection – turn all control knobs to ● and allow the appliance to cool until the “power on/off” indicator goes out or switches over to the residual heat indicator.
Main switch indicator off, all “power on/off” indicators flash one after the other	Electronics fault – turn all control knobs to ●, reset the appliance (press the main switch twice). If the displays still flash, call the after-sales service.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

E - NR	FD

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.
The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

TABLE 1
CHARACTERISTICS OF THE BURNERS

The appliance must be used with the types of gas indicated on the characteristics plate.			TYPE OF GAS	G -30 BUTANE	G- 31 PROPANE	G -20 NATURAL	G -25 NATURAL	G -25 NATURAL	G -30 PROPANE
Service pressure			mbar	29	37	20	25	20	50
Rapid Burner	Injector marking			85	85	115	128	132	74
	Consumption (Hs)	Nominal reduced	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5	3 ≤0,6
	Flow 15° C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 218	- 214	0,286 -	0,333 -	0,333 -	- 218
Semi-rapid burner	Injector marking			67	67	100	98	100	58
	Consumption (Hs)	Nominal reduced	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤0,35
	Flow 15° C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 127	- 125	0,167 -	0,194 -	0,194 -	- 127
Auxiliary burner	Injector marking			50	50	72	72	73	43
	Consumption (Hs)	Nominal reduced	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤0,33	1 ≤0,33
	Flow 15° C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 73	- 71	0,095 -	0,111 -	0,111 -	- 73
Triple flame burner	Injector marking			97	97	140	142	150	75
	Consumption (Hs)	Nominal reduced	kW	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤1,26	3,6 ≤1,25
	Flow 15° C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 261	- 257	0,343 -	0,399 -	0,399 -	- 261
Small Triple flame burner	Injector marking			78	78	115	120	128	69
	Consumption (Hs)	Nominal reduced	kW	2,3 ≤ 1,2	2,3 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤1,2
	Flow 15° C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 167	- 164	0,238 -	0,277 -	0,277 -	- 178

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Kaufentscheidung.
Dieses praktische, moderne und zweckmäßige Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die während des ganzen Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle und genauen Tests unterzogen wurden, um alle Ansprüche an ein perfektes Gerät zu erfüllen. Wir haben diese Gebrauchsanleitung der Übersichtlichkeit halber in zwei Abschnitte unterteilt: Bedienungsanweisungen und Installationsanweisungen.
Wir bitten Sie deshalb, **diese einfachen Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu befolgen.** Dies garantiert Ihnen beste Resultate vom ersten Einschalten an. Das Handbuch enthält **wichtige Informationen,** nicht nur zum Gebrauch, sondern auch hinsichtlich Sicherheit und Instandhaltung.

Unsere Produkte werden für den Transport mit einer Schutzverpackung versehen. Diesbezüglich haben wir uns auf das absolut Notwendigste beschränkt. Die gesamte Verpackung ist hundertprozentig recyclebar. Sie können damit, ebenso wie wir, damit zum Umweltschutz beitragen! Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im nächstgelegenen, für diesen Zweck bestimmten Wertstoffcontainer.
Sie sollten gebrauchtes Speiseöl nicht einfach in das Spülbecken schütten, da dies die Umwelt stark belastet. Bewahren Sie es in einem geschlossenen Behälter auf, und geben Sie diesen in einer Annahmestelle ab, oder entsorgen Sie ihn direkt im Hausmüll (der im Endeffekt auf einer kontrollierten Mülldeponie gelogert wird; dies ist zwar nicht unbedingt die sauberste Lösung, sie verhindern damit jedoch eine Wasserverschmutzung). Ihre Kinder und Sie selbst werden es sich danken.
Bevor Sie ein ausgedientes Geräts entsorgen, müssen Sie es unbrauchbar machen. Geben Sie es anschließend in einem Recyclingcenter ab.
Bei der für Sie zuständigen Gemeindeverwaltung können Sie sich über die nächstgelegene Annahmestelle informieren.

Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen;

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

INHALT

Sicherheitshinweise **17-18**

So sieht Ihre neue Kochmulde aus **19**

Gasbrenner **20-21**

Empfohlene Durchmesser von Töpfen und Pfannen **22**

Kochtipps **23**

Gebrauchshinweise **24**

Zum Kochen **24**

Zu Reinigung und Pflege **25**

Defekte **26**

Betriebsanzeigen und Ströungsmeldungen **27**

Garantiebedingungen **28**

Datenblatt **28**

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.** Sie enthält viele nützliche Hinweise für eine sichere und effiziente Nutzung.
- Gemäss den gültigen Vorschriften darf die Installation und die Umstellung auf eine andere Gasart nur von einem **offiziell autorisierten Fachmann** ausgeführt werden.
- Bevor Sie Ihr neues Kochfeld einbauen, **überprüfen** Sie **die Einbaumaße.**
- Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbol auf dem Gerät angegeben ist. Die technischen Anweisungen zur Anpassung an die Gebrauchsbedingungen des jeweiligen Landes sind zu berücksichtigen.
- Der Aufstellungsort des Geräts muss über die **vorgeschriebene Be- und Entlüftung** verfügen, entsprechende Einrichtungen müssen sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Vermeiden Sie starken Luftzug, da dieser die Brennerflamme löschen könnte.
- Dieses Gerät ist werkseitig auf die Gasart eingestellt, die auf dem Typenschild angegeben ist. Falls eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich ist, verständigen Sie bitte den **Kundendienst.**
- Öffnen Sie das Gerät nicht, und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Falls erforderlich, rufen Sie unseren **Kundendienst** an.
- **Bewahren Sie** die Bedienungs-und Montageanleitung gut **auf**, damit Sie diese, zusammen mit dem Gerät, einem möglichen späteren Besitzer übergeben können.
- Falls Ihre Kochmulde mit einer Glasplatte ausgestattet ist, belasten Sie diese nicht zu stark. Falls die Glasplatte sich bei der Auslieferung vom Gerät gelöst hat, rufen Sie sofort den Kundendienst an, damit er die defekten Teile repariert oder ersetzt.
- **Bewahren Sie** die Bedienungs- und Montageanleitung **gut auf,** damit sie diese zusammen mit dem Gerät, einem möglichen späteren Besitzer übergeben können.
- Nehmen Sie kein **defektes Gerät** in Betrieb.

- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden während des Betriebs heiß. **Halten Sie Kinder davon fern.**

- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, **nie** als Raumheizung.

- Sehr heißes Fett und Öl fängt leicht Feuer. Lassen Sie während der Essenszubereitung Töpfe oder Pfannen mit Fett und Öl, wie z.B. beim Fritieren von Kartoffeln, niemals unbeaufsichtigt.

- Giessen Sie nie Wasser auf brennendes Fett oder Öl. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Decken Sie den Topf oder die Pfanne ab, um das Feuer zu ersticken, und schalten Sie die Kochplatte aus.

- Bei einer Störung schließen Sie den Gashahn und klemmen Sie das Gerät ab. Für die Reparatur rufen Sie bitte unseren **Kundendienst** an.

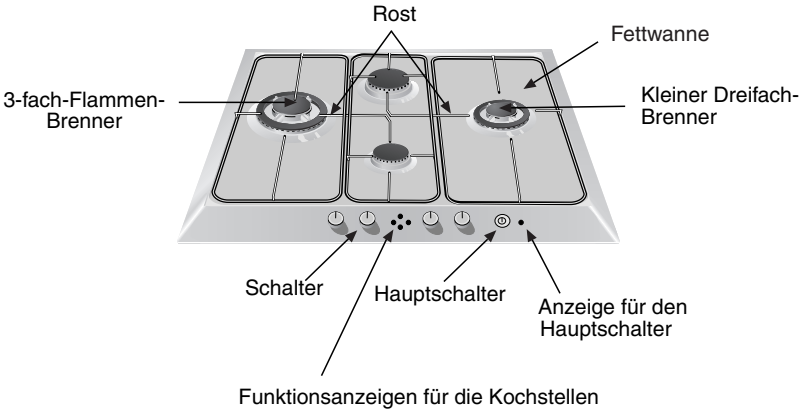
- Stellen Sie keine verformten, wackligen Töpfe oder Pfannen auf die Elektromulden und die Brenner. Sie könnten umkippen.

- Falls ein Gashahn klemmt, versuchen Sie nicht, ihn gewaltsam zu öffnen oder schließen. **Rufen Sie sofort den Kundendienst an**, damit er ihn repariert oder ersetzt.

- Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanweisung sind zur Orientierung gedacht.

BEI NICHTBEACHTUNG DER BETREFFENDEN VORSCHRIFTE HAFTET DER INSTALLATEUR FÜR JEGLICHEN SCHÄDEN. MISSACHTUNG DER VORSCHRIFTEN ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

So sieht ihre neue Kochmulde aus:



Gasbrenner

Add. 1.

Eine Markierung an jedem Drehschalter zeigt an, zu welchem Brenner er gehört.(Add. 1.)

Brenner anschalten:
Das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. Die Anzeige für den Hauptschalter leuchtet auf. Anschließend den Schalter des entsprechenden Brenners bis zur gewünschten Position nach links drehen (gegen den Uhrzeigersinn). Die Flamme entzündet sich automatich, und die Anzeige der entsprechenden Kochstelle leuchtet auf.

Falls die Brennerdüsen verschmutzt sind, kann es vorkommen, dass sich die Flamme nicht richtij entzüdet. Zur Reinigung bürsten Sie den Brenner ab. Vermeiden Sie jedoch jede Gewalteinwirkung auf die Zündkerze.

Wenn Sie den Hauptschalter gedrückt aber keinen Brenner gezündet haben schaltet sich das Gerät nach 3 Minuten selbsttätig aus.

Wenn der Brenner im Betrieb ausgeht (z.B. durch Luftzug), so zündet das Gerät diese Kochstelle selbsttätig erneut.

Sollte die Wiederzündung erfolglos sein (z.B. durch Übergekochtes auf dem Brenner), so wird die Gaszufuhr für diesen Brenner unterbrochen und die Kochstellen-anzeige dieses Brenners blinkt. Drehen Sie den Bedienknebel auf ● und prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 27, ob Sie die Ursache beheben können.

Jede Kochstelle ist gesichert! Das bedeutet für Sie: Wenn einmal eine Flamme ausgeht (z.B. durch Überkochen), dann strömt kein Gas mehr aus.

Ausschalten
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, alle Schalter auf ● drehen und das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Anziege für den Hauptschalter erlischt.

Nach einer Betriebsdauer von 6 Stunden schaltet sich das Gerät selbsttätig aus. Drehen Sie alle Bedienknebel auf ●-Stellung, dann können Sie das Geräte wieder einschalten.

Ihre moderne und funktionale Kochmulde verfügt über Gashähne mit stufenloser Regelung, mit der Sie die Flamme beliebig **größer oder kleiner stellen** können.

Je nach Modell verfügt Ihre Kochmulde über einen sehr praktischen **Drei-Flammen-Brenner,** der für Paella-Pfannen oder chinesische Woks (alle möglichen asiatischen Gerichte), usw

Das Gerät gibt an den Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit ab. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist (natürliche Belüftungsschlitze offen halten oder ein mechanische Lüftungsanlage einbauen (Abzugshaube).

Ist das Gerät sehr lange in Betrieb, kann es nötig sein, für zusätzliche Belüftung, wie z.B. durch ein offenes Fenster, zu sorgen (Zugluft vermeiden) oder eine eventuell vorhandene Lüftung höher zu stellen.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Diese Farbe bedeutet nur, dass die Luft salzhaltig ist (meistens von verschüttetem Kochgut).
Wenn die Spitze der Flamme gelb wird, heisst das keinesfalls, dass die Brenner defekt sind.

Betriebs- und Restwärme-anzeige

Jede Kochzone ist mit einer Betriebs- und Restwärmeanzeige ausgestattet die leuchtet, wenn die Flamme der jeweiligen Kochzone brennt.

Nach dem Abschalten der Kochzone blinkt die Restwärmeanzeige, solange die abgeschaltete Kochstelle zu heiß ist um gefahrlos berührt zu werden.

Nach genügender Abkühlung erlischt die Restwärmeanzeige.

Überhitzungs-schutz

Zum Schutz der Elektronik ist die Kochmulde mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet bei Überhitzung alle Brenner ab und die Betriebsanzeigen aller Brenner und des Haupt-schalters blinken.

Drehen Sie alle Bedienknebel auf die ●-Stellung. Warten Sie, bis das Gerät genügend abgekühlt ist und die Betriebsanzeige des Hauptschalters erlischt. Nun können Sie das Gerät wieder wie gewohnt einschalten.

Das schnelle Blinken der Betriebs- anzeigen der Brenner erlischt bzw. schaltet auf Restwärmeanzeige um (langsames Blinken bei den Kochstellen, die in Betrieb waren).

Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen Sie den Hauptschalter einige Sekunden gedrückt halten, bis die Hauptschalteranzeige aufblinkt. Die Kochmulde kann nun nicht eingeschaltet werden. Die aktivierte Kindersicherung wird durch das langsame Blinken (ca. alle 4 Sekunden) der Hauptschalteranzeige signalisiert.

Um die Kindersicherung zu de-aktivieren, müssen Sie den Hauptschalter einige Sekunden gedrückt halten, bis die Hauptschalteranzeige leuchtet. Die Kochmulde kann nun wieder wie gewohnt eingeschaltet werden

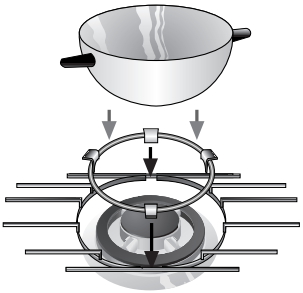
Empfohlene Boden-Durchmesser für Töpfe und Pfannen in (cm)

Je nach Modell:

BRENNER	MINIMUM Ø TOPF	MAXIMUM Ø TOPF
Drei-fach-Flammen-Brenner:	22 cm	
Kleiner Dreifach- Brenner:	22 cm	26 cm
Schnell-Brenner:	22 cm	26 cm
Halb-Schell-Brenner:	12 cm	20 cm
Hilfs-Brenner:	10 cm	12 cm

Aufsatzrost:

Add. 2.



Je nach Modell wird Ihre Kochmulde mit einem Aufsatz für den **Drei-Flammen-Brenner** geliefert, der für Töpfe mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm, Grillplatten, Tontöpfe und alle Art von konkaven Töpfen (Wok, usw.) **unverzichtbar** ist (Add. 2) .
Andernfalls können Sie diesen Zubehör beim Kundendienst der entsprechenden Marke erwerben (Bestell-Nr. 363300).
Kaffeemaschinenrost: Je nach Modell wird Ihre Kochmulde mit einem Kaffemaschinenrost **ausschließlich** für den Hilfsbrenner (für Kochgeräte mit einem Bodendurchmesser von weniger als 10 cm) geliefert. Andernfalls können Sie diesen Kaffeenaschinenrost beim Kundendienst der entsprechenden Marke erwerben (Bestell-Nr. 184200).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbenutzung oder unsachgemäßen Gebrauch dieser Zusatzroste entstehen.

Kochtipps:

Diese Ratschläge dienen nur als Hilfestellung

	Sehr stark	Stark	Mittel	Schwach
Drei-Fach-Flammen-Brenner	Sieden, Kochen, Braten, Anbräunen, Paellas Asiatische Gerichte (Wok).		Aufwärmen und Warmhalten von: Fertiggerichten und gekochten Speisen.	
Schnell-Brenner / Kleiner Dreifach-Brenner	Schnitzel, Beefsteak, Tortilla und Omeletts, Frittiertes		Reis, Beschamel, Ragout.	Dünsten: Fisch, Gemüse.
Halb-Schnell-Brenner	Salzkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Aufwärmen und warmhalten von: gekochten Speisen und zubereiten von delikaten Gerichten	
Hilfs-Brenner	Kochen : Eintopf, Milchreis, Karamell.		Auftauen und schonendes Kochen von Hülsenfrüchten, Obst, Tiefgefrorenem.	Zubereiten/ Schmelzen von Butter, Schokolade, Sülze

Hinweise zum kochen:

NEIN

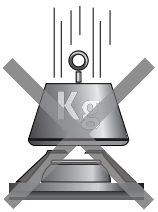
Verwenden Sie keine zu kleinen Töpfe und Pfannen für grosse Brenner. Die Flammen dürfen die Seitenwände nicht bestreichen.

Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit halb abgedecktem Topf. Das senkt den Energieverbrauch.

Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungleichmäßigem oder rauem Boden. Ein ungeeigneter Boden verlängert die Kochzeit und führt zu erhöhtem Energieverbrauch.

Setzen Sie den Topf oder die Pfanne nicht versetzt auf dem Brenner, um ein Umkippen zu vermeiden.

Stellen Sie keine Behälter mit großem Durchmesser auf die Brenner neben den Schaltern. Sie könnten die Schalter berühren oder ihnen so nahe kommen, dass der Temperaturanstieg in diesem Bereich zu Beschädigungen führen könnte.

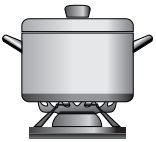


Stellen Sie Behälter nicht direkt auf den Brenner.

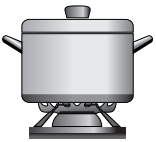
Verwenden Sie kein zu schweres Kochgeschirr und vermeiden Sie Schläge auf die Kochplatte mit schweren Gegenständen.

JA

Verwenden Sie immer einem dem Brenner entsprechendenBehälter, denn auf diese Weise vermeiden Sie einen zu hohen Gasverbrauch, und eine Verschmutzung der Behälter.

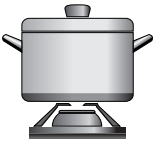


Setzen Sie immer den **Behälterdeckel** auf.

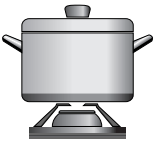


Verwenden Sie Töpfe, Bratpfannen und Behälter mit **flachem und dickem Boden.**

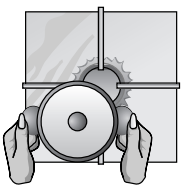
Setzen Sie den Behälter immer gut **zentriert** auf den Brenner.



Stellen Sie den Behälter auf den Rost.



Stellen Sie die Behälter vorsichtig auf die Kochmulde.



Reinigung und Pflege:

NEIN

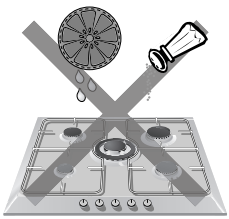
Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, schneidende Gegenstände, Stahltopfschwämme, Messer, usw., um das Kochfeld, den Rost, die Brenner oder die elektrischen Kochzonen von angetrockneten Speiserestea zu reinigen.

Wenn Ihr Kochfeld mit einer Glas- oder Aluminiumplatte ausgestattet ist, dürfen Sie **keine** Messer, Kratzer oder ähnliches zum Reinigen der Metallfugen verwenden.

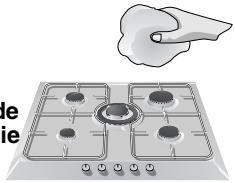
Verwenden Sie **keine Dampfreiniger** zum Reinigen der Kochplatte, um Beschädigungen zu vermeiden.

Wischen Sie säurehaltige Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.....) sofort vom Kochfeld.

Verschütten Sie möglichst Kein **Salz** auf die elektrischen Kochzonen.



JA



Lassen Sie die Kochmulde abkühlen und reinigen Sie sie mit Schwamm, Wasser und Seife.
Wischen Sie überkochendes Wasser immer sofort auf, das spart unnötige Anstrengungen.
Die Brenner und Roste müssen **in regelmäßigen Abständen** mit Seifenwasser und einem nicht-metallischen Putzschwamm gereinigt werden. Die Öffnungen dürfen nicht verstopft sein, um eine gleichmäßige Flamme zu erhalten.
Trocknen Sie die Brenner immer, falls sie mit Flüssigkeit in Berührung kommen.

Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen und Trocknen der Brenner, dass die Deckel fest auf dem Flammendiffusor des Brenners sitzen.
Falls Ihr Gerät mit aus einem Stück bestehenden Brennern (Monoblock) bestehen, vergewissern Sie sich, dass diese vor der nächsten Verwendung vollständig trocken sind.

Wenn der Schutzbelag der Elektromulden Kochzonen durch intensiven Gebrauch abgenutzt ist, besprühen Sie sie mit ein paar Tropfen Öl oder einem anderen handelsüblichen Konservierungsmittel.
Infolge der hohen Temperaturen, denen die Abdeckung des Drei-Flammen-Brennerrings und die Edelstahlelemente, wie z.B. Kochplattenringe, Fettrinnen, Brennerkonturen, usw., ausgesetzt sind, bleichen sie mit der Zeit aus. Das ist **NORMAL**. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch mit einem geeignetem Edelstahlreiniger.
Trocknen Sie die Roste gut ab, wenn Sie sie nass reinigen. Eventuell verbleibende Wassertropfen oder feuchte Stellen können Lackschäden hervorrufen, wenn Sie feuchte Brenner einschalten.
Wenn die Roste Ihrer Kochmulde mit Gummistopfen versehen sind, reinigen Sie sie vorsichtig und achten Sie darauf, dass sie nicht abgehen. Das blanke Metall der Roste könnte auf der Kochmulde Kratzer verursachen.
Vorsicht bei der Anwendung von speziellen Reinigsmitel für Edelstahlgeräte! Diese nicht im Bereich der Schaltergriffe anwenden, da die Bedruckung verwischen kann!

Defekte

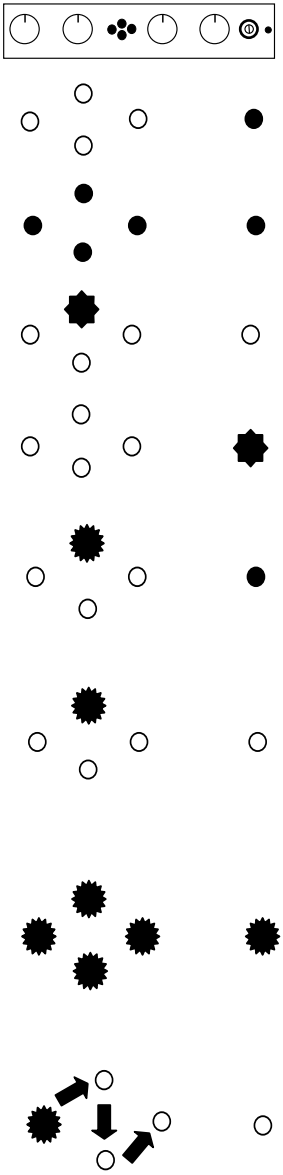
Nicht in allen Fällen ist es nötig, den Kundendienst zu Hilfe holen. In vielen Fällen können Sie das Problem selbst lösen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Ratschläge.

Wichtiger Hinweis

Nur befugtes Personal unseres Kundendienstes darf Arbeiten an der Gasinstallation und der Elektrik ausführen.

Was tun, wenn...	Mögliche Ursache	Abhilfe
…die Elektrik im Allgemeinen nicht funktioniert?	- Schadhafte Sicherung - Möglicherweise wurde die Hauptsicherung, oder ein Schutzschalter der Elektroinstallation ausgelöst.	- Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen, und im Falle eines Defekts austauschen - Im Hauptsicherungskasten nachsehen, ob die Hauptsicherung oder ein Schutzschalter ausgelöst wurde.
…wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert?	- Möglicherweise befinden sich Reste von Lebensmitteln oder Reiniger zwischen Zündung und Brenner. - Die Brenner sind nass - Die Brenner-Abdeckungen liegen nicht richtig auf.	- Die Lücke zwischen Zündung und Brenner muss sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerabdeckungen und die Zündpole sorgfältig trocknen. - Überprüfen Sie, ob die Abdeckungen korrekt (mittig) aufgesetzt sind.
…wenn die Brennerflamme nicht gleichförmig ist?	- Die verschiedenen Brennerteile sind nicht richtig angebracht worden. - Die Gas-Ausströmschlitze des Brenners sind verstopft.	- Ordnen Sie die verschiedenen Teile richtig an. - Reinigen Sie die Gasausflussöffnungen der Brenner.
…wenn der Gasfluss nicht korrekt zu sein scheint, oder kein Gas strömt?	- Möglicherweise ist der Gasfluss durch einen geschlossenen Zwischenhahn unterbrochen. - (bei Gasflaschen) Die Gasflasche ist leer.	- Eventuell vorhandene Absperrhähne öffnen. - Schließen Sie eine volle Gasflasche an.
…wenn es im Küchenbereich nach Gas riecht?	- Irgendein Hahn ist offen. - Möglicherweise ist die Gasflasche nicht richtig angeschlossen, oder es ist ein Leck aufgetreten.	- Überprüfen Sie das. - Vergewissern Sie sich, dass die Kupplung richtig eingerastet ist.
… wenn die Sicherheits-vorrichtungen der verschiedenen Gasbrenner nicht funktionieren?	- Sie haben den Schalter nicht lange genug gedrückt. - Die Gasausfluss-Schlitze der Brenner sind verstopft.	- Wenn die Flamme brennt, lassen Sie den Schalter einige Sekunden länger gedrückt. - Reinigen Sie die Gas-austrittsöffnungen der Brenner.

Betriebsanzeigen und Störungsmeldungen



Hauptschalteranzeige leuchtet	Gerät ist betriebsbereit
Hauptschalteranzeige und alle Betriebsanzeigen leuchten	alle Brenner sind in Betrieb
Betriebsanzeige eines Brenners blinkt langsam	Restwärmeanzeige, der Brenner ist noch heiß
Hauptschalteranzeige blinkt langsam (ca. alle 4 Sekunden)	Kindersicherung ist aktiviert
Hauptschalteranzeige leuchtet, Betriebsanzeige eines Brenners blinkt	Brenner konnte nicht wiederzünden (verschmutzt, Übergekochtes auf Brenner, Brennerteile nicht richtig aufgelegt, starker Luftzug)
Hauptschalteranzeige aus, Betriebsanzeige eines Brenners blinkt	Bedienfehler, Bedienknebel geöffnet, ohne Hauptschalter vorher zu betätigen - oder - Sicherheitsabschaltung – Gerät war länger als 6 h in Betrieb
Hauptschalteranzeige und alle Betriebsanzeigen blinken gleichzeitig	Überhitzungsschutz – alle Bedienknebel auf ●-Stellung drehen, Gerät abkühlen lassen bis Betriebsanzeigen erlöschen bzw. auf Restwärmeanzeige umschalten
Hauptschalteranzeige aus, alle Betriebsanzeigen blinken nacheinander	Elektronikfehler - alle Bedienknebel auf ●-Stellung drehen, Geräte-Reset durchführen (Hauptschalter zweimal drücken). Blinkt Gerät weiter, Kundendienst rufen.

Falls Sie unseren Kundendienst anrufen, bitten wir Sie, folgenche Daten anzugeben:

E – NR FD

Diese Angabenfinden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts, auf der Unterseite der Kochmulde.

Garantiebedingungen

Auf dieses Gerät kommen die Garantiebedingungen zur Anwendung, die durch die Vertretung unserer Firma in dem Land festgelegt wurden, in dem der Kauf getätigt wurde. Auf Wunsch erteilt Ihnen das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, gerne genauere Auskünfte. Für die Reklamation eines Garantiefalles ist in jedem Fall der Kaufbeleg vorzulegen.
Änderungen vorbehalten.

TABELLE 1
EIGENSCHAFTEN DER BRENNER

Diese Kochmulde darf nur mit den Gasarten betrieben werden, die auf dem Typenschild angegeben sind.			GASART	G -30 BUTAN	G- 31 PROPAN	G -20 ERDGAS	G -25 ERDGAS	G -25 ERDGAS	G -30 BUTAN
Betriebsdruck			mbar	29	37	20	25	20	50
Schnell-Brenner	Anzeige des Injektor			85	85	115	128	132	74
	Verbrauch (Std)	Nominal	kW	3	3	3	3	3	3
		Reduziert		≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤0,6
	Caudal 15º C 1.013mbar		m³/h	-	-	0,286	0,333	0,333	-
			g/h	218	214	-	-	-	218
Halb-Schnell-Brenner	Anzeige des Injektor			67	67	100	98	100	58
	Verbrauch (Std)	Nominal	kW	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		Reduziert		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29	≤ 0,29	≤0,35
	Caudal 15º C 1.013mbar		m³/h	-	-	0,167	0,194	0,194	-
			g/h	127	125	-	-	-	127
Hilfs-Brenner	Anzeige des Injektor			50	50	72	72	73	43
	Verbrauch (Std)	Nominal	kW	1	1	1	1	1	1
		Reduziert		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤0,33	≤0,33
	Caudal 15º C 1.013mbar		m³/h	-	-	0,095	0,111	0,111	-
			g/h	73	71	-	-	-	73
3-fach-Flammen-Brenner	Anzeige des Injektor			97	97	140	142	150	75
	Verbrauch (Std)	Nominal	kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
		Reduziert		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤1,26	≤1,25
	Caudal 15º C 1.013mbar		m³/h	-	-	0,343	0,399	0,399	-
			g/h	261	257	-	-	-	261
Kleiner Dreifach-Brenner	Anzeige des Injektor			78	78	115	120	128	69
	Verbrauch (Std)	Nominal	kW	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	2,5
		Reduziert		≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤1,2
	Caudal 15º C 1.013mbar		m³/h	-	-	0,238	0,277	0,277	-
			g/h	167	164	-	-	-	178

Cher/chère Client/Cliente:

Nous vous remercions et vous félicitons de votre choix.
Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité qui ont été soumis à un strict Contrôle de Qualité tout au long du processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils puissent satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite. Pour votre commodité, ce livre d'instruction est divisé en deux parties, une d'Utilisation et l'autre d'Installation.
Nous vous prions donc de **lire et de respectez ces instructions simples** afin de pouvoir garantir d'excellents résultats dès la première utilisation. Il contient **des informations importantes**, non seulement pour l'usager mais aussi pour sa sécurité et la maintenance de l'appareil.

Au cours du transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. A cet effet nous nous limitons au strictement indispensable, tout l'emballage est parfaitement recyclable. Vous, comme nous, pouvez contribuer à la conservation de l'environnement en le déposant dans le container le plus proche de chez vous destiné à cette fin.
Vous ne devez pas jeter l'huile usée dans l'évier car cela provoque un grand impact environnemental. Versez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de ramassage ou si ce n'est pas possible, déposez-le dans votre poubelle (il arrivera à une décharge publique contrôlée, ceci n'étant pas la meilleure solution mais nous évitons ainsi la contamination des eaux). Vos enfants et vous-même en serez reconnaissants.
Avant de vous défaire d'un appareil usagé, rendez-le inutilisable. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matières recyclables. Votre Administration Locale pourra vous indiquer le centre le plus proche de chez vous.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Avertissements de Sécurité 31-32

Ainsi se présente votre nouvelle Plaque de Cuisson 33

Brûleurs à Gaz 34-35

Diamètres récipients conseillés 36

Conseils pour Cuisiner 37

Avertissements d'Utilisation 38

En ce qui concerne la manière de cuisiner 38

En ce qui concerne le nettoyage et la conservation 39

Situations Anomales 40

Affichages de service et d´erreur 41

Conditions de Garantie 42

Tableau de caractéristiques 42

Avertissements de sécurité

- **Lisez attentivement ce Manuel** d'utilisation pour cuisiner sur cet appareil d'une manière effective et sûre.
- D'après la réglementation en vigueur, l'installation et transformation du gaz peuvent seulement être réalisées par un **technicien officiellement autorisé**.
- Avant d'installer votre nouvelle plaque de cuisson, vérifiez que **les dimensions sont correctes.**
- Les instructions suivantes sont seulement valides pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Il est indispensable que l'endroit où va être installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil supporter de forts courants d'air car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- Cet appareil sort d'usine ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Si une conversion était nécessaire, appelez le **service d'assistance technique.**
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si c'est nécessaire, appelez notre **service d'assistance technique.**
- **Bien gardez** les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les remettre avec l'appareil, si celui-ci changeait de propriétaire.
- Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre, n'y exercez pas de forces excessives. Si le verre de votre plaque de cuisson est décollé, **appelez immédiatement le service d'assistance technique** pour qu'il en fasse la réparation ou la substitution.
- Ne faîtes pas fonctionner un **appareil endommagé.**
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent en cours de fonctionnement, agissez avec précaution. **Ne laissez jamais les enfants s'en approcher.**

- Utilisez uniquement l'appareil pour la préparation de repas, **jamais** comme chauffage.

- Les graisses et huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est la raison pour laquelle la préparation de repas comprenant des graisses ou huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.

- Ne versez jamais d'eau si la graisse ou l'huile est brûlante. **Danger!** de brûlures. Couvrir le récipient pour éteindre le feu et déconnectez la zone de cuisson.

- En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électricité de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre **service d'assistance technique.**

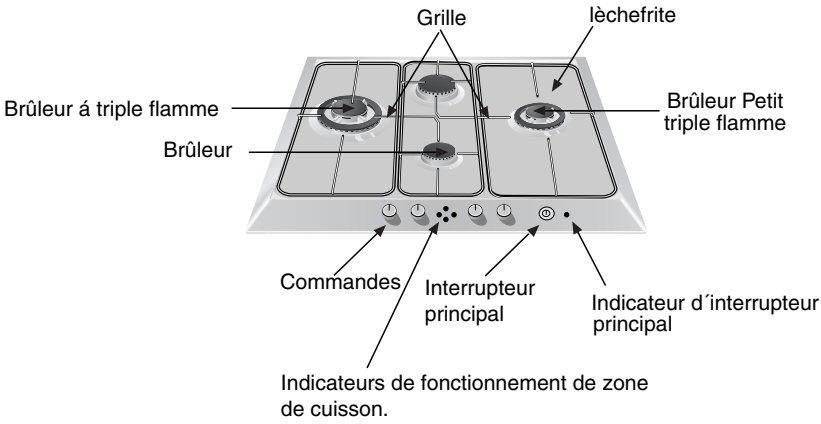
- Ne posez pas de récipients déformés qui seraient instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils puissent accidentellement se renverser.

- Si un robinet se bloque, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service d'assistance technique officiel** pour qu'il en fasse la réparation ou substitution.

- Les graphiques représentés dans ce livre d'instructions sont à titre d'orientation.

SI LES DISPOSITIONS À CET EFFET NE SONT PAS RESPECTÉES, LA RESPONSABILITÉ REVIENDRA À L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT SE RETROUVANT ALORS LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson:



Brûleurs à gaz

fig. 1

Sur chaque commande de mise en marche est signalé le brûleur qu'elle contrôle, (fig 1).

Pour allumer un brûleur.
Connectez l´appareil au moyen de l´interrupteur pincipal, l´indicateur d´interrupteur principal s´allumera. Tournez ensuite la commande correspondant au brûleur choisi vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d´une montre) jusqu´à la position souhaitée. La flamme s´allumera automatiquement et l´indicateur de la zone de cuisson correspondant s´allumera.

Si vous avez appuyé sur l'interrupteur principal, sans allumer un brûleur, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes.

Si le brûleur s'éteint lors du fonctionnement (p.ex. par un courant d'air), l'appareil rallume automatiquement de foyer.

Si le rallumage échoue (p.ex. par le débordement de liquide sur le brûleur), l'arrivée de gaz pour ce brûleur sera coupée et l'indicateur de foyer de ce brûleur clignote. Tournez la manette de commande sur ● et vérifiez à l'aide du tableau à la page 41 si vous pouvez remédier à la cause.

Chaque foyer est protégé ! Pour vous, cela signifie : si la flamme venait à s'éteindre (p.ex. par débordemet de liquide), le gaz cesse d'affluer par le brûleur.

Pour éteindre
A la fin de la cuisson, tournez toutes les commandes jusqu´à la position● puis déconnectez l´appareil au moyen de l´interrupteur principal. L´indicateur de l´interrupteur principal s´éteint.

L'appareil s'éteint automatiquement après une durée de foctionnement de 6 heures. Réglez toutes les manettes de commande sur la position ● , ensuite vous pouvez rallumer l'appareil.

Votre plaque de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui vous permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la position minimale et la maximale.

Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute classe de plats asiatiques) etc.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer de la bonne aération de la cuisine : laissez les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante) L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation additionnelle, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
Une flamme de couleur orangée est normale car elle indique seulement la présence de sel dans le milieu (venant d'éclaboussures de cuisson).
Si la flamme présente des pointes jaunes, cela ne veut en aucun cas dire que la combustion est défectueuse.

Indicateur de service et de chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de service et de chaleur résiduelle qui est allumé lorsque la flamme de la zone de cuisson est allumée.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote tant que le foyer éteint est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint après le refroidissement suffisant du foyer.

Sécurité contre une surchauffe

Pour protéger l'électronique, la table de cuisson est équipée d'une sécurité contre une surchauffe. Cette sécurité éteint tous les brûleurs en cas de surchauffe et les indicateurs de service de tous les brûleurs et de l'interrupteur principal clignotent.

Réglez toutes les manettes de commande sur la position ●. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi et que l'indicateur de service s'éteigne. Maintenant vous pouvez remettre l'appareil en service comme à l'habitude.
Remarque: Le clignotement rapide des indicateurs de service des brûleurs s'éteint ou bien commute sur affichage de la chaleur résiduelle (clignotement lent aux foyers qui étaient allumés).

Sécurité-enfants

Pour activer la sécurité-enfants vous devez appuyer sur l'interrupteur principal et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à que l'indicateur de l'interrupteur principal clignote. Maintenant, la table de cuisson ne peut pas être mise en service. Le clignotement lent (env. toutes les 4 secondes) de l'indicateur de l'interrupteur principal indique que la sécurité-enfants est activée.

Pour désactiver la sécurité-enfants, vous devez appuyer sur l'interrupteur principal et le maintenir enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que l'indicateur de l'interrupteur principal s'allume. Maintenant, la table de cuisson peut être remise en service comme à l'habitude.

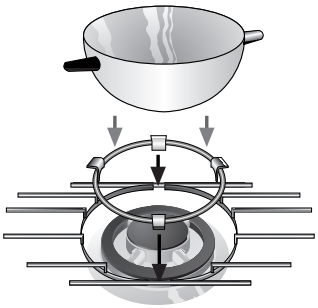
Diamètre récipients (cm) conseillés

Suivant modèle :

BRÛLEUR	MINIMUMØRÉCIPIENT	MAXIMUMØRÉCIPIENT
Triple flamme:	22 cm	
Petit Triple flamme:	22 cm	26 cm
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	12 cm	20 cm
Auxiliaire:	10 cm	12 cm

Grille supplémentaire:

fig. 2



Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de **grille indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour les récipients au diamètre supérieur à 26 cm, plaques de grill, récipients en terre cuite et pour tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc...) (fig 2).
Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles supplémentaires dont le code est 363300.
Grille cafetière : Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de grille cafetière, **exclusivement** conçu pour le brûleur auxiliaire avec des récipients au diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles cafetières dont le code est 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires ne sont pas utilisées ou utilisées de façon incorrecte.

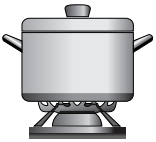
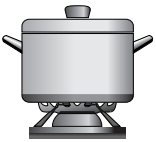
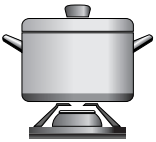
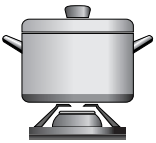
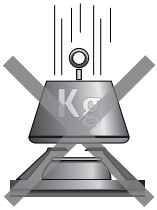
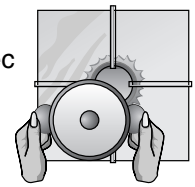
Conseils pour cuisiner

n'utilisez pas ou utilisez incorrectement ces grilles additionnelles.

Ces conseils sont à titre d'orientation.

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, Cuire, Rôtir, Dorer, Paellas, Cuisine Asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés, plats préparés..	
Rapide / Petit Triple flamme	Escalope, Steak, Omelette, Fritures		Riz, béchamel, ragoûts.	Cuisson vapeur: poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, soupes, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés et préparation de plats délicats	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes frais, produits congelés.	Faire fondre: Beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'usage concernant la cuisson:

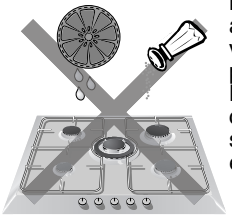
NON		OUI	
	N’utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs.La flamme ne doit pas toucher les bords latéraux du récipient.	Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi una consommation excessive de gaz et de salir les récipients.	
	Ne cuisinez pas sans couvercle,ou avec le couvercle déplacé, car une partie de l'énergie est ainsi gaspillée.	Posez toujours le **couvercle.**	
	N’utilisez pas de récipients aux fonds irréguliers, ils augmentent le temps de cuisson et la consommation d´énergie.	Utilisez seulement des autocuiseurs, poêles et casserole au **fond plat et êpais.**	
	Ne posez pas le récipient sans le centrer sur le brûleur, il pourrait se renuerser. N'utilisez pas de récipients au diamètre important prés des commandes, récipients qui une fois centrés sur le brûleur pourraient toucher les commandes ou s´en approcher autant que la température de cette zone augmenterait et pourrait provoquer des dommages.	Bien **centrer** le récipient sur le brûleur.	
	Ne posez pas les récipients directement sur le brûleur.	Posez le récipient **sur la grille.**	
	N'utilisez pas de poids excessifs, ni frappez la plaque de cuisson avec des objets lourds.	Maniez les récipients avec **précaution** sur la plaque de cuisson.	

En ce qui concerne le nettoyage et la conservation:

NON

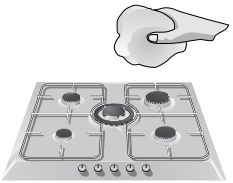
N'utilisez jamais de produits abrasifs, d´objets coupants, d'éponges en acier, de couteaux,etc... pour enlever les restes de plat durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ni les plaques électriques.
Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre ou en alumninium, **n'utilisez** pas de couteau, de racloir ou objet similaire pour nettoyer l'union avec te métal.

N'utilisez pas de machines **nettoyante à la vapeur** sur la plaque de cuisson, qui pourrait l'endommager



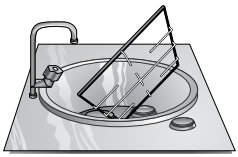
Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur la plaque de cuisson.
Evitez le plus possible le contact du sel sur la surface de la plaque électrique

OUI



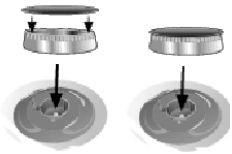
Une fois l'appareil froid, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon.**
Otez tout le liquide débordé sur le moment, vous vous éviterez des efforts superflus.

Pour garder les brûleurs et les grilles propres, vous devez **les nettoyer périodiquement** en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les orifices et les rainures soient parfaitement dégagés pour proportionner une flamme correcte.



Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient **bien** placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.
Si votre appareil dispose de brûleurs d'une seule pièce (Monoblock), veillez à ce qu'ils soient parfaitement secs avant leur prochaine utilisation.



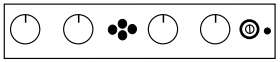
Si son utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les avec quelques gouttes d'huile ou autre produit de maintenance, utilisés sur le marché.
Etant données les hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme ainsi que les zones en acier inoxydable telles que: anneaux des plaques, lèchefrites, contour des brûleurs, etc... elles arrivent à se décolorer avec le temps. C'est **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour acier inoxydable.
Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de recommencer à cuisiner avec elles. L'essence de gouttes d'eau ou de zones humides en début de cuisson peut occasionner d'éventuels points de détérioration de l'émail.
Si les grilles de votre plaque de cuisson disposent de taquets en caoutchouc, **prenez soin** lorsque vous les nettoyez, qu'ils ne se détachent pas, la grille se retrouverait sans protection et rayerait la plaque de cuisson.
Un nettoyant pour acier inoxydable ne doit pas être utilisé pour la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient s'effacer.

Situations Anomales

Il n'est pas toujours nésessaire d'appeler le service d'assistance technique. Dans beaucoup de cas, Vous pouvez bous-mêmes y remédier. Le tableau suivant contient quelques conseils.
Remarque importante: Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux dans le système fonctionnel de gaz et électricité

Que se passe-t-il?	**Cause probable**	**Remède**
...Si le fonctionnement électrique général est en panne?	- Fusible défectueux - L'automatique ou un différentiel d'installation a pu sauter.	-Contrôlez le fusible dans le boîtier général de fusibles et le changer s'il est défectueux. -Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou le différentiel a sauté.
...Si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	- Il peut exister des résidus 'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal posês	- L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé -Sécher soigneusement les couvercles du brûleur et les bougies. -Verifier que les couvercles ont été bien posés.
...Si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	-Les différentes parties du brûleur ont été incorrectement posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Situez correctement les différentes pièces. -Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou le gaz ne sort pas?	-Le passage de gaz est fermé par des robinets intermédiaires. -Si le gaz vient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les possibles robinets intermediaires. -Changer la bouteille vide par une pleine.
...S'il y a une odeur de gaz dans l'enceinte de la cuisine?	-Un des robinets est ouvert. -Possible fuite au niveau de l'accouplement à la bouteille.	- En faire la vérification. -S'assurer que l'accouplement est correct.
...Si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	- La commande n'a pas été suffisamment longtemps appuyée. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	-Une fois le brûleur allumé, continuer d'appuyer sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Affichages de service et d’erreur

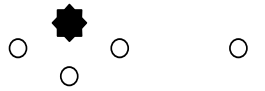


L’indicateur de l’interrupteur principal est allumét

L’appareil est prêt au service

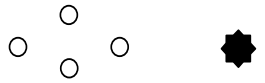
L’indicateur de l’interrupteur principal et tous les indicateurs de service sont allumés

Tous les brûleurs sont en service



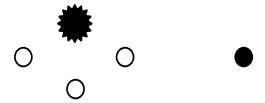
L’indicateur de service d’un brûleur clignote lentement

Indication de la chaleur résidu-elle, le brûleur est encore chaud



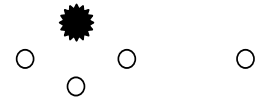
L’indicateur de l’interrupteur principal clignote lentement (env. toutes les 4 secondes)

La sécurité-enfants est activée



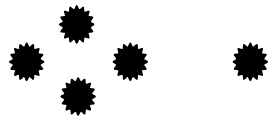
L’indicateur de l’interrupteur principal est allumé, l’indicateur de service d’un brûleur clignote

Le brûleur ne pouvait pas se rallumer (encrassé, liquide ou aliment débordé sur le brûleur, éléments du brûleur incorrec-tement posés, fort courant d’air)



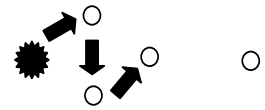
Indicateur de l’interrupteur principal est éteint, l’indicateur de service d’un brûleur clignote

Erreur de commande, manette de commande ouverte, avant d’actionner au préalable l’interrupteur principal
- ou -
coupure de sécurité – appareil était en marche plus de 6 h



Indicateur de l’interrupteur principal et tous les indicateurs de service clignotent en même temps

Sécurité contre une surchauffe – régler toutes les manettes de commande sur ●, laisser refroidir l’appareil jusqu’à ce que les indicateurs de service s’éteignent ou bien passent à l’affichage de chaleur résiduelle



L’indicateur de l’interrupteur principal est éteint, tous les indicateurs de service clignotent l’un après l’autre

Erreur de l’électronique - régler toutes les manettes de commande sur ●, remettre l’appareil à zéro (appuyer deux fois sur l’interrupteur principal). Si l’appareil continue à clignoter, appeler le service après-vente.

Si vous appelez notre Service Technique, indiquez s'il vous plaît :

E - NR FD

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil. Elle est située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie s'appliquant à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où a été effectué l'achat. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil est à tout moment prêt à vous faciliter l'information détaillée à cet effet. Dans tous les cas, pour faire usage de la garantie, vous devrez présenter la justification d'achat.
Nous nous réservons le droit de faire des modifications.

TABLEAU 1
CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

L'appareil doitêtre utilisé avec les gaz qui sont indiqués sur la plaque de caractéristiques			TYPE DE GAZ	G -30 BUTANE	G- 31 PROPANE	G -20 NATUREL	G -25 NATUREL	G -25 NATUREL	G -30 BUTANE
Pression d'utilisation			mbar	29	37	20	25	20	50
Brûleur Rapide	Marquage de l'injecteur			85	85	115	128	132	74
	Consommation (Hs)	Nominale	kW	3	3	3	3	3	3
		Réduite		≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤0,6
	Débit 15° C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,286	0,333	0,333	-
			g/h	218	214	-	-	-	218
Brûleur Semi-rapide	Marquage de l'injecteur			67	67	100	98	100	58
	Consommation (Hs)	Nominale	kW	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		Réduite		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29	≤ 0,29	≤0,35
	Débit 15° C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,167	0,194	0,194	-
			g/h	127	125	-	-	-	127
Brûleur Auxiliaire	Marquage de l'injecteur			50	50	72	72	73	43
	Consommation (Hs)	Nominale	kW	1	1	1	1	1	1
		Réduite		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤0,33	≤0,33
	Débit15° C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,095	0,111	0,111	-
			g/h	73	71	-	-	-	73
Brûleur Triple Flamme	Marquage de l'injecteur			97	97	140	142	150	75
	Consommation (Hs)	Nominale	kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
		Réduite		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤1,26	≤1,25
	Débit 15° C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,343	0,399	0,399	-
			g/h	261	257	-	-	-	261
Brûleur Petit Triple Flamme	Marquage de l'injecteur			78	78	115	120	128	69
	Consommation (Hs)	Nominale	kW	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	2,5
		Réduite		≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤1,2
	Débit 15° C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,238	0,277	0,277	-
			g/h	167	164	-	-	-	178

Gentile Cliente:

Vi ringraziamo e ci congratuliamo per la vostra scelta.
Questo utile apparecchio, moderno e funzionale è fabbricato con materiali di prima qualità che sono stati sottoposti a un rigoroso controllo di qualità lungo tutto il processo di produzione e sono stati scrupolosamente provati in modo che possano soddisfare tutte le vostre esigenze per una perfetta cottura. Per la vostra comodità, questo libro di istruzioni è diviso in due parti: una d'Uso e un'altra d'Installazione. Vi preghiamo quindi di **leggere e rispettare queste semplici istruzioni** per poter garantire dei risultati imbattibili dal suo primo uso. Contiene **importante informazione,** non soltanto per l'uso, ma anche per la vostra sicurezza e la manutenzione.

Durante il loro trasporto i nostri prodotti hanno bisogno di un imballaggio protettivo efficace. In merito ci limitiamo a ciò che è prettamente imprescindibile: tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Voi, nello stesso modo che abbiamo fatto noi, potete dare il vostro contributo alla conservazione dell'ambiente: smaltitelo nel contenitore più vicino a casa vostra predisposto a questo fine.
L'olio usato non dovete versarlo nel lavello poiché genera un grosso impatto ambientale. Riempite un recipiente chiuso e consegnatelo in un punto de raccolta o, se questo non esistesse, buttatelo nella pattumiera (finirà in una discarica controllata e, anche se non è la migliore soluzione, eviteremo l'inquinamento delle acque). I vostri figli e voi stesso ne sarete riconoscenti.
Prima di disfarsi di un apparecchio di scarto , inutilizzatelo. Consegnatelo in seguito a un centro di raccolta di materie riciclabili.
L'indirizzo di questo centro più vicino vi potrà essere indicato dalla vostra Amministrazione locale.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo

, seguire le seguenti istruzioni:

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

CONTENUTO

Avvertimenti di sicurezza 45-46

Così si presenta la vostra nuova piastra di cottura 47

Bruciatori di gas 48-49

Diametri di recipienti consigliati 50

Consigli di cottura 51

Avvertimenti d'uso 52

Rispetto alla cottura 52

Rispetto alla pulizia e conservazione 53

Situazioni anomale 54

Display di esercizio e messaggi di errore 55

Condizioni di garanzia 56

Tabella di caratteristiche 56

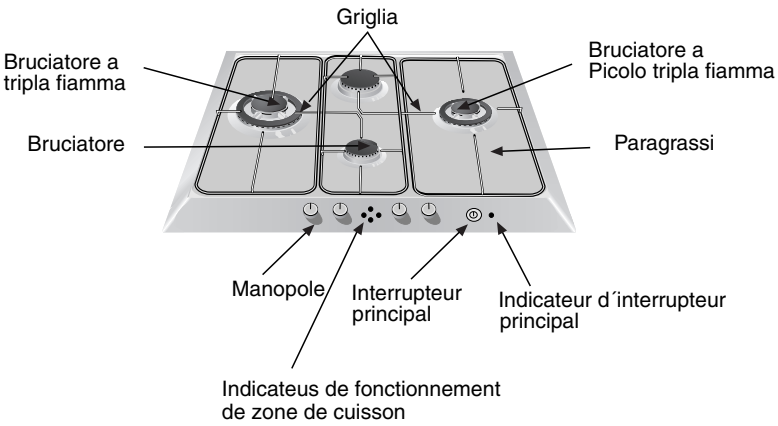
Avvertimenti di sicurezza

- **Leggete attentamente questo Manuale** d'uso per poter cucinare in questo apparecchio in modo effettivo e sicuro.
- Ai sensi della normativa in vigore, l'installazione e la trasformazione di gas può venire realizzata soltanto da un **tecnico autorizzato ufficialmente.**
- Prima d'installare la vostra nuova piastra di cottura, verificate che le **dimensioni siano giuste.**
- Le seguenti istruzioni sono soltanto valide per i paesi i cui simboli compaiono sull'apparecchio: bisogna rivolgersi alle istruzioni tecniche per adattarlo alle condizioni d'uso di un altro paese.
- È imprescindibile che il luogo dove venga installato l'apparecchio sia munito della **ventilazione regolamentare** in uno stato d'uso perfetto.
- Non permettete che l'apparecchio sia esposto a forti correnti d'aria perché i bruciatori potrebbero spegnersi.
- Questo apparecchio esce dalla fabbrica regolato per il gas indicato nella targhetta di caratteristiche. Qualora fosse necessario un cambio, chiamate il **servizio d'assistenza tecnica.**
- Non manipolate l'interno dell'apparecchio. Se fosse necessario, chiamate il nostro servizio d'assistenza tecnica.
- **Conservate** bene le istruzioni d'uso e montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio se questo cambiasse proprietario.
- Se la vostra piastra di cottura ha un pannello di vetro, non applicare forze eccessive su di esso. Nel caso in cui la vostra piastra di cottura **avesse il vetro staccato, chiamate subito il servizio d'assistenza tecnica,** affinché lo ripari o lo sostituisca.
- Non accendere un **apparecchio danneggiato.**
- Le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si riscaldano durante il funzionamento: agite con precauzione. **Mantenete sempre lontano i bambini.**

- Usate l'apparecchio soltanto per l'elaborazione di pasti, **mai** come riscaldamento.
- Grassi od oli troppo riscaldati possono infiammarsi facilmente. Quindi, la preparazione di pasti con grassi e oli, per esempio le patatine fritte, deve vigilarsi.
- Non versare mai acqua se il grasso o l'olio stanno bruciando **PERICOLO** di ustioni! Coprite il recipiente per soffocare il fuoco e scollegate la zona di cottura.
- In caso di guasto, tagliate l'alimentazione di gas ed elettricità dell'apparecchio. Per la sua riparazione, chiamate il nostro **servizio d'assistenza tecnica.**
- Non collocate recipienti deformati che non siano stabili sulle piastre e sui bruciatori, onde evitare che possano ribaltarsi fortuitamente.
- Se un rubinetto s'inceppa, non bisogna forzarlo. **Chiamate immediatamente il servizio tecnico ufficiale,** affinché proceda alla sua riparazione o sostituzione.
- I grafici rappresentati su questo libro di istruzioni sono orientativi.

IN CASO DI NON RISPETTARSI LE RELATIVE DISPOSIZIONI, LE RESPONSABILITÀ SARANNO DELL'INSTALLATORE E IL FABBRICANTE RIMARRÀ ESENTE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Così si presenta la vostra nuova piastra di cottura:



Bruciatori di gas

fig.1

Ogni manopola d'azionamento ha l'indicazione di qual'è il bruciatore che controlla (fig 1).

Come accedere un bruciatore.
Collegare l´apparecchio mediante l´interruttore principale, la spia di quest´ultimo si accenderà. Successivamente, girare la manopola corrispondente al bruciatore scelto verso sinistra (in senso antiorario) fino alla posizione desiderata. La fiamma si accenderà automaticamente e la spia della zona cottura corrispondente si illuminerà.

Se le candele sono sporche, l'accensione sarà difettosa: mantenete il massimo di pulizia. Nettate con un piccolo spazzolino, tenendo conto che la candela non deve subire urti violenti.
Tenendo premuto l'interruttore principale senza tuttavia accendere alcun fornello, l'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 3 minuti.
Se il fornello si spegne (per esempio a causa di una corrente d'aria), l'apparecchio riattiva automaticamente la zona di cottura.
Qualora questa riaccensione non abbia successo (per esempio per la presenza di cibo traboccato sul fornello), l'alimentazione del gas verso questo fornello viene interrotta e il display corrispondente lampeggia. Ruotare il traversino del rubinetto sullo ● e controllare se è possibile eliminare l'anomalia servendosi della tabella a pagina 55.

Tutte le zone di cottura sono dotate di sicurezza! In altri termini, quando una fiamma si spegne (per esempio a causa del traboccamento del cibo), si interrompe anche l'alimentazione del gas.

Come spegnere
Una volta terminata la cottura, girare tutte le manopole fino alla posizione ● e disinserire l´apparecchio mediante l´interruttore principale. La spia di quest´ultimo si spegnerà.

Dopo 6 ore di funzionamento, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Ruotare tutti i rubinetti sulla posizione ●. Solo in questo modo è infatti possibile riattivare nuovamente l'apparecchio.

La vostra moderna e funzionale piastra di cottura è munita di rubinetti progressivi che vi permettono di trovare la **regolazione necessaria** tra una fiamma massima e minima.

A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere munita di un bruciatore a **fiamma tripla,** assai utile e comoda per cucinare con grandi tegami, wok cinesi (ogni sorta di piatti asiatici), ecc.

L'uso dell'apparecchio produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Devesi assicurare una ottima ventilazione della cucina: mantenete aperti i fori di ventilazione naturale o installate un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione).

L'uso continuato del vostro apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, aprire per esempio una finestra (senza generare correnti) o incrementare la potenza della ventilazione meccanica qualora esista.
Una fiamma di colore arancione è normale perché indica soltanto la presenza di sali nell'ambiente (proveniente da fuoriuscite durante la cottura).
Se la fiamma ha punte giallognole, non vuol dire in nessun caso che sia difettosa.

Display di esercizio e di calore residuo

Tutte le zone di cottura sono dotate di un display di esercizio e di calore residuo, il quale si illumina quando si accende la fiamma corrispondente.

In seguito alla disattivazione della zona di cottura, il display del calore residuo lampeggia fintantoché la zona di cottura disattivata resta calda e quindi un pericolo in caso di contatto.

Dopo che essa si sia sufficientemente raffreddata, il display del calore residuo si spegne.

Dispositivo di antisurriscalda-mento

Ai fini della protezione del sistema elettronico, la cucina è dotata di un dispositivo di antisurriscal-damento. In caso di surriscaldamento, quest'ultimo disattiva tutti i fornelli e i display di esercizio di tutti i fornelli e dell'interruttore principale lampeggiano.

Ruotare tutti i rubinetti sulla posizione ●. Attendere che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza e che il display di esercizio dell'interruttore principale si spenga. Adesso è possibile attivare nuovamente l'apparecchio come d'abitudine.

I display di esercizio del bruciatore
smettono di lampeggiare velocemente o si passa alla visualizzazione del display del calore residuo (i display delle zone di cottura che erano in funzione lampeggiano lentamente).

Sicurezza bambino

Per poter attivare la sicurezza bambino, è necessario tenere premuto per alcuni secondi l'interruttore principale, finché il display dell'interruttore principale non inizi a lampeggiare. La cucina non può quindi essere accesa. L'attivazione della sicurezza bambino è segnalata dal lampeggiare lento (ca. ogni 4 secondi) del display dell'interruttore principale.

Per disattivare la sicurezza bambino, è necessario tenere premuto per qualche istante l'interruttore principale, finché il display dell'interruttore principale non rimanga acceso. E' ora possibile accendere la cucina come d'abitudine.

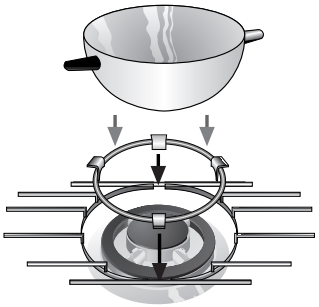
Diametri di recipienti consigliati (cm)

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMOØRECIPIENTE	MASSIMOØRECIPIENTE
Tripla fiamma:	cm 22	
Picolo Tripla Fiamma:	cm 22	cm 26
Veloce:	cm 22	cm 26
Semiveloce:	cm 12	cm 20
Ausiliare:	cm 10	cm 12

Griglia ausiliare:

fig.2



A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere corredata di un supplemento di griglia, **imprescindibile nel bruciatore a tripla fiamma,** per recipienti di diametro superiore a cm 26, piastre da arrosto, tegami di fango e ogni sorta di recipiente concavo (wok cinese, ecc...) fig 2.
Se così non fosse, il servizio tecnico della marca può fornire questa griglia addizionale che ha il codice 363300.
Griglia caffettiera: A seconda del modello, la vostra piastra di cottura può essere corredata di un supplemento di griglia caffettiera, **esclusivamente** per il bruciatore ausiliare con recipienti di diametro inferiore ai cm 10. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca può fornire queste griglie caffettiera che ha il codice 184200.
Il fabbricante non accetta nessuna responsabilità se non usate o usate non correttamente queste griglie

Consigli di cottura:

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte Forte	Medio Lento
Tripla fiamma	Lessare, cuocere, arrostire, dorare, risotti, piatti asiatici (wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti precucinati, piatti preparati.
Veloce / Picolo Tripla fiamma	Scaloppa, bistecca, frittata, fritti.	Risotto, besciamella, stufato. | Cottura al vapore: pesce, verdure.
Semiveloce	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, passati di verdura, paste.	Riscaldare e mantenere caldi piatti cucinati e fare stufati delicati.
Ausiliare	Cuocere: stufati, riso e latte, caramella.	Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti surgelati. | Fare / fondere: burro, cioccolata, gelatina.

Avvertimenti d'uso riguardanti la cottura:

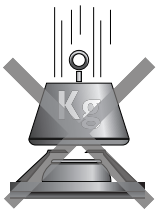
NO

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve lambire i fianchi del recipiente.

Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato: parte dell'energia viene sprecata.

Non usare recipienti dai fondi irregolari: allungano il tempo di cottura e aumentano il consumo d'energia.

Non collocate il recipiente scentrato rispetto al bruciatore: potrebbe ribaltarsi. Non usate recipienti dai diametri grandi nei bruciatori vicino ai comandi perché, dopo averli centrato nel bruciatore, potete addirittura toccarli o questi possono essere così vicini dai comandi da elevarne la temperatura e provocarci danni.

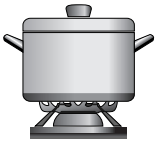


Non collocate i recipienti direttamente sui bruciatori.

Non usate pesi eccessivi né urtate la piastra di cuttua con oggetti pesanti

SÌ

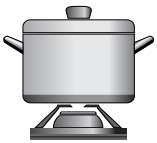
Usate sempre **recipienti** idonei a ognuno dei bruciatori, evitando così un consumo eccessivo del gas e facendo in modo che sui recipienti non ci siano macchie.



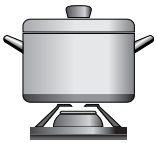
Collocate sempre il **coperchio.**

Utilizzate soltanto pentole, padelle e casseruole dal **fondo piatto e di grande spessore.**

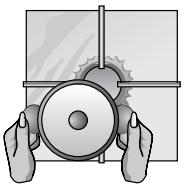
Collocate il recipiente ben **centrato** sul bruciatore.



Collocate il recipiente sulla **griglia.**



Sulla piastra di cottura manipolate i recipienti con **attenzione**.

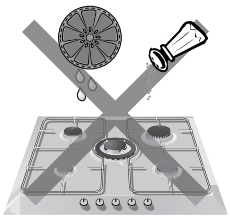


Riguardanti la pulizia e la manutenzione

NO

Non usate mai prodotti abrasivi, oggetti taglienti, strofinacci in acciaio, coltelli, ecc. per rimuovere resti di cibo induriti sulla piastra di cottura, griglie, bruciatori o piastre elettriche.
Se la vostra piastra di cottura è munita di un pannello di vetro o d'alluminio, non usate coltelli, raschiatoi o simili per nettare l'unione con il metallo.

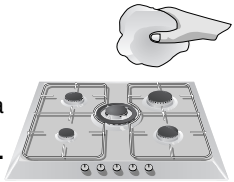
Non usate nella piastra di cottura macchine che puliscono al vapore: potrebbero danneggiarla.



No lasciate liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sulla piastra di cottura.

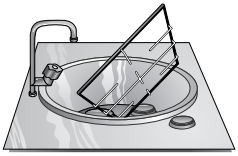
Evitate al massimo il contatto del sale con la superficie della piastra elettrica.

SÌ



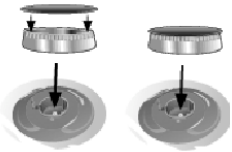
Quando l'apparecchio si sia raffreddato, **usate una spugna, acqua e sapone. Rimuovete** immediatamente tutto il liquido fuoriuscito: risparmierete posteriori sforzi inutili.

Per mantenere i bruciatori e le griglie puliti, devonsi **pulire periodicamente** immergendoli in acqua saponosa e strofinandoli con uno spazzolino non metallico, in modo che i fori e le scanalature siano perfettamente libere e possano fornire una fiamma corretta. **Asciugate** i coperchi dei bruciatori ogni volta che siano bagnati.



Dopo aver pulito ed asciugato i bruciatori, **assicurarsi** che i coperchi siano ben collocati sul diffusore di fiamma del bruciatore.

Nel caso in cui l'apparecchio sia dotato di bruciatori monoblocco (Monoblock), assicurarsi che siano perfettamente asciutti prima di usarli di nuovo.



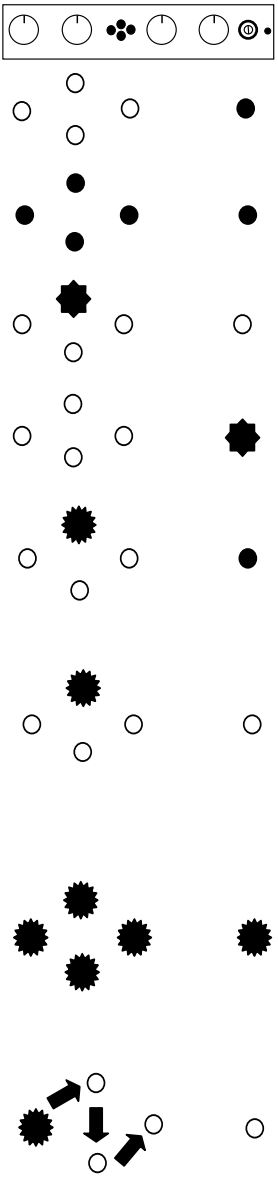
Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento delle piastre elettriche, bagnatele con qualche goccia d'olio o con un altro prodotto di manutenzione reperibile nel mercato.
A causa delle elevate temperatura che deve sopportare il coperchio del cerchio del vostro bruciatore a tripla fiamma e le zone in acciaio inossidabile (come i cerchi delle piastre, paragrassi, contorno dei bruciatori, ecc.), con il passare del tempo si decolorano. **E NORMALE,** pulitele dopo ogni uso e con un prodotto idoneo per l'acciaio inossidabile.
Dopo aver pulito le griglie, asciugatele completamente prima di cucinare di nuovo con esse. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può causare eventuali punti di deterioramento della vernice.
Se le griglie della vostra piastra di cottura sono munite di tasselli di gomma, state attenti quando le pulite: potrebbero staccarsi e la griglia rimarrebbe senza protezione e potrebbe graffiare la piastra di cottura.
Nella zona intorno aù comandi non si dreve usare un detergente per accioio inessidabile: potrebbero cancellarsi le indicazioni (serigrafia).

Situazioni anomale

Non bisogna sempre chiamare il servizio d'assistenza tecnica. In molti casi potete porvi rimedio da soli.
La seguente tabella contiene alcuni consigli.
Nota importante:
Soltanto il Personale autorizzato del nostro Servizio Tecnico puó effettuare lavori nel sistema funzionale del gas ed elettrico.

Cosa succede...	Causa probabile	Rimedio
...se il funzionamento elettrico generale é guasto?	-Fusibile diffettoso. - Il termointerruttore o il salvavita dell´impiato possono essere saltati	-Controllare il fusibile nella scatola generale di fusibili e sustituirlo se e bruciato. -Verificare nella scatola generale d´entrata se e saltato il termointerruttore o il salvavita.
...se l´accensione elettrica non funziona?	-Possono esserci residui di alimenti o di sporco tra la candela e bruciatori. -I bruciatori sono bagnati. -I coperchi del bruciatore sono colloca timale.	- Lo spazio tra la candela e i bruciatori deve pulirsi accuratamente. -Asciugare accuratamente i coperchi del bruciatore ele candele. -Verificate che i coperchi siano stati collocati correttamente.
...se la fiamma dei bruciatori non é uniforme?	-I diversi pezzi del bruciatore non sono stati collocati correttamente. -I fori d´uscita del gas nei bruciatori sono sporchi.	-Situate correttamente i diversi pezzi. -Pulite i fori d´uscita del gas nei bruciatori.
...se il flusso del gas non sembra normale o non viene fuori il gas?	-Ci sono valvole intermedie che chiudono il flusso del gas. -Se il gas proviene da una bombola, puo darsi che sia vuota.	-Aprite le valvole intermedie se del caso. -Sostituite la bombola con una che sia piena.
...se c'èodore di gas nell´ambiente della cucina?	-Qualche rubinetto è aperto. -possibile fuga nell´innesto della bombola.	-Procedete a verificarlo. -Accertatevi che l´innesto sia corretto.
...se non funzionano le sicurezze dei diversi bruciatori?	-Non avete premuto abbastanza la manopola. -I fori d´uscita del gas nei bruciatori sono sporchi.	-Dopo aver acceso il bruciatore, mantenete la manopola premuta alcuni secondi in piu. -Pulite i fori d´uscita del gas nei bruciatori.

Display di esercizio e messaggi di errore



Display dell'interruttore principale acceso	L'apparecchio è pronto a entrare in funzione
Tutti i display di esercizio e degli interruttori principali sono accesi	Tutti i fornelli sono in servizio
Il display di esercizio di un fornello lampeggia lentamente	Display del calore residuo, il fornello è ancora caldo
Il display dell'interruttore principale lampeggia lentamente (ca. ogni 4 secondi)	Sicurezza bambino attivata
Il display dell'interruttore principale è acceso, il display di esercizio di uno dei fornelli lampeggia	Il fornello non ha potuto essere riacceso (sporco, cibo traboccato sul fornello, componenti montati in modo non corretto, forte corrente d'aria)
Il display dell'interruttore principale è spento, il display di esercizio di uno dei fornelli lampeggia	Errore di utilizzo, il rubinetto si apre senza che sia stato azionato l'interruttore principale - oppure - disattivazione di sicurezza – l'apparecchio è rimasto in funzione per più di 6 ore
Il display dell'interruttore principale e tutti i display di esercizio lampeggiano contemporaneamente	Ruotare il dispositivo di antisurriscaldamento sullo ●, lasciare raffreddare l'apparecchio finché i display di esercizio si spengano o passino alla visualizzazione del calore residuo
Il display dell'interruttore principale è spento, tutti i display di esercizio lampeggiano in sequenza	Anomalia elettronica – posizionare tutti i rubinetti sullo ●, resettare l'apparecchio (premere due volte l'interruttore generale). Se l'apparecchio continua a lampeggiare, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Se dovete mettersi in contatto con il nostro centro di servizio, citare prego le seguenti

E-NR FD

Queste indicazioni compare sulla piastra di caratteristiche dei vostri apparecchi sulla parte inferiore del vostro apparecchio.

Condizioni di Garanzia

Le condizioni di garanzia applicabli a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra ditta nel paese in cui si è fatto l'acquisto.Se si desidera, il venditore al quale si ha acquistao l'apparecchio sarà pronto in ogni istante per fornire dettagli in merito. In ogni caso, per fare uso della garanzia dovrà presentersi il giustificativo dell'acquisto.
È riservato il diritto di modifica.

TABELLA 1
CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

L'apparecchio deve adoperarsi con i gas indicati nella targhetta di carateristchite			TIPO DI GAS	G -30 BUTANO	G- 31 PROPANO	G -20 NATURALE	G -25 NATURALE	G -25 NATURALE	G -30 BUTANO
Pressione d'uso			mbar	29	37	20	25	20	50
Bruciotore veloce	Contrassegno dell´iniettore			85	85	115	128	132	74
	Consumo (ore)	Nominale ridotto	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5	3 ≤0,6
	Portata 15º C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 218	- 214	0,286 -	0,333 -	0,333 -	- 218
Bruciatore semiveloce	Contrassegno dell´iniettore			67	67	100	98	100	58
	Consumo (ore)	Nominale ridotto	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤0,35
	Portata 15º C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 127	- 125	0,167 -	0,194 -	0,194 -	- 127
Bruciatore ausiliare	Contrassegno dell´iniettore			50	50	72	72	73	43
	Consumo (ore)	Nominale ridotto	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤0,33	1 ≤0,33
	Portata 15º C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 73	- 71	0,095 -	0,111 -	0,111 -	- 73
Bruciatore tripla fiamma	Contrassegno dell´iniettore			97	97	140	142	150	75
	Consumo (ore)	Nominale ridotto	kW	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤1,26	3,6 ≤1,25
	Portata 15º C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 261	- 257	0,343 -	0,399 -	0,399 -	- 261
Bruciatore Picolo tripla fiamma	Contrassegno dell´iniettore			78	78	115	120	128	69
	Consumo (ore)	Nominale ridotto	kW	2,3 ≤ 1,2	2,3 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤ 1,2	2,5 ≤1,2
	Portata 15º C 1.013mbar		m^3/h g/h	- 167	- 164	0,238 -	0,277 -	0,277 -	- 178

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección.
Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas** instrucciones para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante,** no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, deposítelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin.

El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura, (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas) Sus hijos y usted mismo lo agradecerán.

Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables.
Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración Local.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo ; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

CONTENIDO

Advertencias de Seguridad 59-60

Así se presenta su nueva Placa de Cocción 61

Quemadores de Gas 62-63

Diámetros recipientes aconsejados 64

Consejos de Cocinado 65

Advertencias de Uso 66

Respecto del Cocinado 66

Respecto de la limpieza y conservación 67

Situaciones anómalas 68

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos 69

Condiciones de Garantía 70

abla de características 70

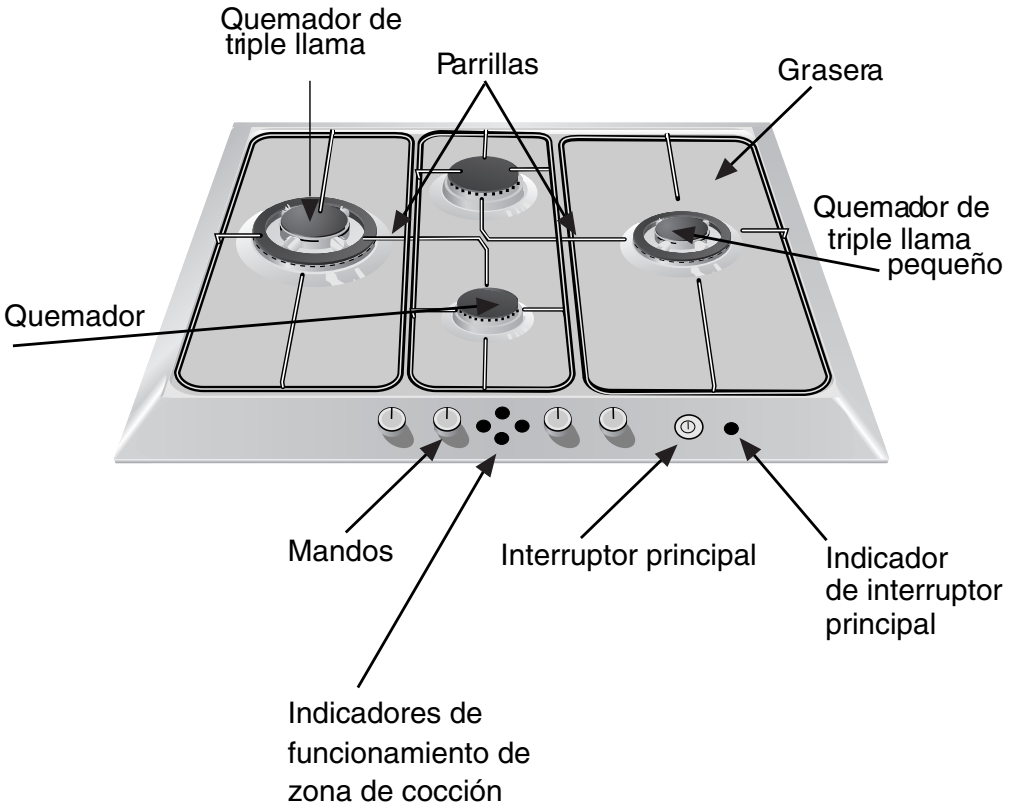
Advertencias de Seguridad

- **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente**.
- Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas**
- Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso.
- No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Este aparato sale de fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame al **servicio de asistencia técnica.**
- No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro **servicio de asistencia técnica.**
- **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- Si su placa de cocción posee un panel de cristal, no aplique fuerzas excesivas sobre él. En caso de que su placa de cocción presente el cristal despegado, **llame inmediatamente al servicio de asistencia técnica,** para que proceda a su reparación o sustitución.
- No ponga en funcionamiento un **aparato dañado.**
- Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento actué con precaución. **Mantenga siempre alejados a los niños.**

- Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción.
- Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.
- No echar nunca agua si la grasa o aceite están ardiendo **¡PELIGRO!** De quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.
- En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica.**
- No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.
- Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. **Llame inmediatamente al servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución.
- Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

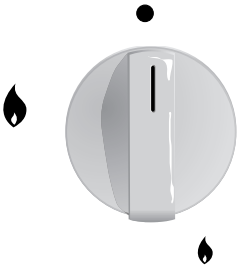
EN CASO DE NO CUMPLIRSE LAS DISPOSICIONES AL RESPECTO, LAS RESPONSABILIDADES SERÁN DEL INSTALADOR, QUEDANDO EL FABRICANTE EXENTO DE ELLAS.

Así se Presenta su Nueva Placa de Cocción



Quemadores de gas

fig.1



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. (fig 1)

Para encender un quemador,

Conectar el aparato mediante el interruptor principal, el indicador de interruptor principal se encenderá. A continuación, girar el mando correspondiente al quemador elegido hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de zona de cocción se iluminará.

Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar esta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.

Si al presionar el interruptor principal no logra encender ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurridos tres minutos.

En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a la corriente de aire), el aparato enciende automáticamete la zona de cocción.

Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Girar el mando de control hasta ● y comprobar si es posible solucionar el fallo mediante la tabla de la página 69.

Cada zona de cocción está equipada de un dispositivo de seguridad. Es decir, que si se apaga la llama, deja de salir gas.

Para apagar,

Una vez finalizada la cocción, girar todos los mandos hasta la posición ● y desconectar el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se apaga.

Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición ●; el aparato ya se puede volver a encender.

Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria.**

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama,** muy práctico y comodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)

El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Una llama de color anaranjado es normal, pues solo indica la presencia de sal en el ambiente (proveniente de derrames de cocción).
Si la llama tiene puntas amarillas no quiere decir en ningún caso que sean defectuosas.

Indicador de funcionamiento y de calor residual

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectadas las zonas de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado mientras la temperatura sea demasiado elevada.

Una vez que las zonas de cocción se han enfriado, el indicador se apaga.

Protección contra sobrecalen-tamiento

La encimera está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger así la instalación eléctrica.

Gire todos los mandos de control a la posición ●. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente y se apague la indicación de funcionamiento del interruptor principal. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente.

El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apagan o se conmutan a la indicación de calor residual (parpadeo lento en las zonas de cocción que estaban en funcionamiento).

Seguro para niños

Para activar el seguro para niños, mantener presionado el interruptor principal durante unos segundos hasta que parpadee el indicador del interruptor principal. Ahora no se puede conectar la encimera. La activación del seguro de niños se refleja mediante un parpadeo lento (aprox. Cuatro segundos) del indicador del interruptor principal.

Para desactivar el seguro para niños, mantener presionado el interruptor principal durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del interruptor principal. Ahora ya se puede conectar la encimera como de costumbre.

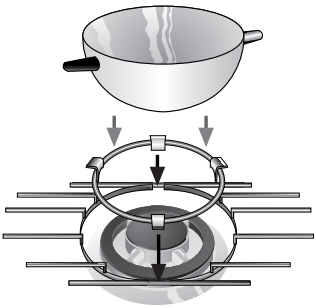
Diámetro recipientes (cm) aconsejados

Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMOØRECIPIENTE	MÁXIMOØRECIPIENTE
Triple llama:	22 cm	
Triple llama pequeño:	22 cm	26 cm
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm

Parrillas supletorias:

fig.2



Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla **imprescindible, en el quemador de triple llama** para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc...) fig 2. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 363300.

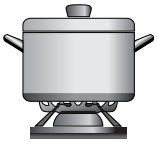
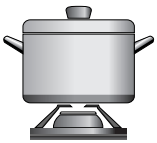
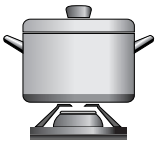
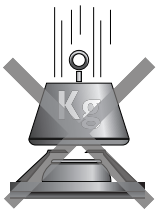
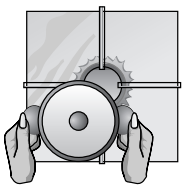
Parrilla cafetera: Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, **exclusivamente** para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 184200.
El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.

Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Triple llama	Hervir, Cocer, Asar, Dorar, Paellas, Comida Asiática (Wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Rápido / triple llama pequeño	Escalope, Bistec, Tortilla, Frituras	Arroz, bechamel, ragout.	Cocción vapor: pescado, verduras.
Semi-rápido	Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.	Recalentar y mantener: platos cocinados y hacer guisos delicados	
Auxiliar	Cocer : guisos, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/ fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina.

Advertencias de uso respecto del cocinado:

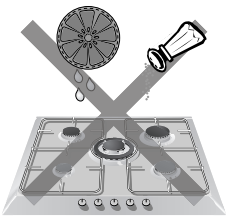
NO		SÍ	
	No utlice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.	Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo escesivo del gas y manchado de los recipientes.	
	No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.	Ponga siempre la **tapa.**	
	No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo del cocinado y aumentan el consumo de energía.	Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso.**	
	No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar. No utlilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador pueden llegar a tocarlos o acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños.	Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.	
	No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.	Coloque el recipiente **sobre la parrilla.**	
	No utilice pesos excesivos, ni golpee la placa de cocción con objetos pesados.	Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción.	

Respecto de la limpieza y conservación:

NO

NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc... para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni placas electricas.
Si su placa de cocción, posee un panel de cristal o de aluminio, **No** utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

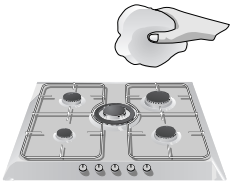
NO utilice máquinas que limpian a **vapor** en la placa de cocción, podría dañarla.



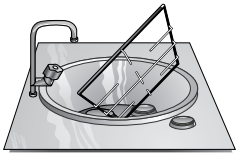
NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc..)sobre la placa de cocción.
Evite en lo posible el contacto de **sal** con la superficie de la placa eléctrica.

SÍ

Una vez frio el aparato utilice una **esponja, agua y jabón.**
Quite todo el líquido desbordado al instante, se ahorrará esfuerzos innecesarios.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben **limpiarse periódicamente** sumergiendolos en agua jabonosa y frotandolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.



Después de la limpieza y secado de quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador. En caso de que su aparato disponga de quemadores de una sola pieza (Monoblock), cerciórese de que estén perfectamente secos, antes de su próxima utilización.

Si su uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas rocíelas con unas gotas de aceite o con otro producto de mantenimiento, usuales en el mercado.
Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, graseras, contorno quemadores, etc.... con el tiempo llegan a decolorarse es **NORMAL**, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.
Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas.
La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.
Si las parrillas de su placa de cocción dispone de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie, estos podrían soltarse quedando la parrilla desprotejida y rayar la placa de cocción.
El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

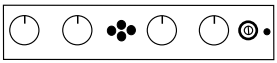
Situaciones anómalas

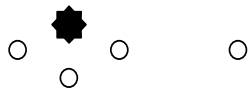
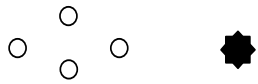
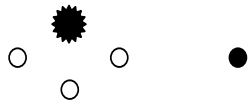
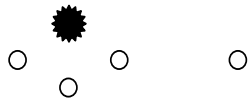
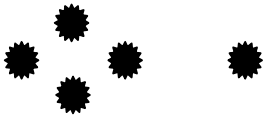
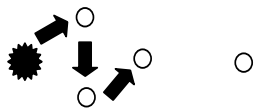
No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:
Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Que pasa...	**Causa probable**	**Remedio**
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	- Fusible defectuoso. - El automático o un diferencial ha podido dispararse.	- Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si esta averiado. - Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
....si el encendido eléctrico no funciona?	- Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. - Los quemadores están mojados. - Las tapas del quemador están mal colocadas.	- El espacio entre bujía y quemador debe ser cuidadosamente limpiado. - Secar cuidadosamente las tapas del quemador. - Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	- Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. - Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias.	- Situe correctamente las diferentes piezas. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal o no sale gas?	- Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. - Si el gas proviene de una bombona ésta puede estar vacía.	- Abrir las posibles llaves intermedias. - Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	- Algún grifo está abierto - Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	- Proceda a comprobarlo - Cerciorese que el acoplamiento está correcto
...si no funcionan las seguridades de los diferentes quemadores?	- No ha mantenido suficientemente presionado el mando. - Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado unos segundos más. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos



El indicador del interruptor principal se ilumina	El aparato está listo para el servicio
El indicador del interruptor principal y los otros indicadores de funcionamiento se iluminan	Todos los quemadores están en funcionamiento
 El indicador de funcionamiento de un quemador parpadea lentamente	Indicador de calor residual, el quemador está todavía caliente
 El indicador del interruptor principal parpadea lentamente (aprox. cada cuatro segundos)	Seguro para niños activado
 El indicador del interruptor principal se ilumina, el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea	El quemador no ha podido volverse a encender (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire)
 Indicador del interruptor principal apagado, el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea	Error de manejo, mando de control abierto sin haber accionado antes el interruptor principal o la parada de seguridad. Aparato en funcionamiento durante más de seis horas
 El indicador del interruptor principal y los otros indicadores de funcionamiento parpadean simultáneamente	Protección contra sobrecalentamiento; girar todos los mandos hasta la posición ●, dejar enfriar el aparato hasta que los indicadores de funcionamiento se apaguen o se ilumine el indicador de calor residual
 Indicador del interruptor principal apagado, todos los indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente	Error electrónico: gire todos los mandos de control a la posición ●, reiniciar el aparato (pulsar dos veces el interruptor principal). Si el aparato sigue parpadeando, llame al servicio de atención al cliente.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sírvase indicar:

E - NR FD

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato. Situada en la parte inferior de su placa de cocción.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se le haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.
Reservado el derecho de modificaciones.

TABLA 1
CARACTERISTICAS DE LOS QUEMADORES

El quemador debe utilizarse con los gases que se indican en la placa decaracterísticas.			TIPO DE GAS	G -30 BUTANO	G- 31 PROPANO	G -20 NATURAL	G -25 NATURAL	G -25 NATURAL	G -30 BUTANO
Presión de utilización			mbar	29	37	20	25	20	50
Quemador Rápido	Marcado de inyector			85	85	115	128	132	74
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	3	3	3	3	3	3
		Reducido		≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤0,6
	Caudal 15° C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,286	0,333	0,333	-
			g/h	218	214	-	-	-	218
Quemador Semi-rápido	Marcado de inyector			67	67	100	98	100	58
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		Reducido		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29	≤ 0,29	≤0,35
	Caudal 15° C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,167	0,194	0,194	-
			g/h	127	125	-	-	-	127
Quemador Auxiliar	Marcado de inyector			50	50	72	72	73	43
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	1	1	1	1	1	1
		Reducido		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤0,33	≤0,33
	Caudal 15° C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,095	0,111	0,111	-
			g/h	73	71	-	-	-	73
Quemador Triple llama	Marcado de inyector			97	97	140	142	150	75
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
		Reducido		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤1,26	≤1,25
	Caudal 15° C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,343	0,399	0,399	-
			g/h	261	257	-	-	-	261
Quemador Triple llama pequeño	Marcado de inyector			78	78	115	120	128	69
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	2,5
		Reducido		≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤1,2
	Caudal 15° C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,238	0,277	0,277	-
			g/h	167	164	-	-	-	178

Caro/a Cliente/a:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha.
Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Para a sua comodidade, este livro de instruções está dividido em dois capítulos, um de Uso e outro de Instalação. Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções,** a fim de poder garantir uns resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.

Durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. A este respeito, limitamo-nos ao mínimo imprescindível e toda a embalagem é completamente reciclável. Você, tal como nós também, pode contribuir para a conservação do ambiente, depositando-a no contentor de reciclagem adequado mais perto de sua casa.
Não deve deitar o óleo usado pelo lava-loiças, porque este tem um grande impacto negativo no ambiente. Meta-o num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, se este não existir, no seu caixote do lixo (deste modo, acabará numa lixeira controlada, o que, apesar de não ser a melhor solução, evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você irão agradecer este gesto.
Antes de deitar fora um aparelho velho, inutilize-o. De seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.
A sua Câmara Municipal poderá dar-lhe informação sobre a localização de um centro destas características.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções;

Eliminação ecológica

Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE rlativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

CONTEÚDO

Avisos de Segurança 73-74

Assim apresenta-se a sua nova Placa de Cozedura 75

Queimadores de Gás 76-77

Diâmetros dos recipientes aconselhados 78

Conselhos para cozinhar 79

Advertências de Uso 80

Cozinhar 80

Limpeza e conservação 81

Situações anómalas 82

Indicações de funcionamiento e mensagens de avaria 83

Condições de Garantia 84

Tabela de características 85

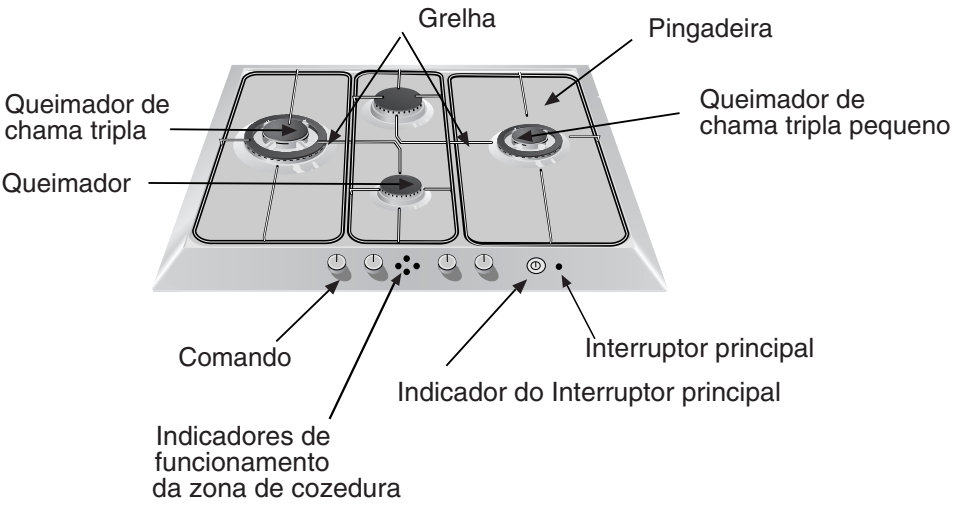
Avisos de Segurança

- **Leia atentamente este Manua**l de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- De acordo com a normativa vigente, a instalação e transformação de gás pode ser apenas realizada por um **técnico autorizado oficialmente.**
- Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão correctas.**
- As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- É indispensável que o lugar onde está instalado o aparelho disponha do **arejamento regulamentar** em perfeito estado de uso.
- Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- Se a sua placa de cozedura possuir um painel de vidro, não aplique forças excessivas sobre ele. No caso da sua placa de cozedura apresentar o vidro descolado, avise imediatamente o serviço de assistência técnica, para que possam proceder à sua reparação ou substituição.
- Não ponha em serviço um **aparelho danificado.**
- As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cozedura aquecem durante o funcionamento. Por isso, aja com precaução. **Mantenha as crianças sempre afastadas destes aparelhos.**

- Use o aparelho unicamente para a preparação de comida, nunca como aquecimento.
- As gorduras ou os óleos excessivamente quentes podem inflamar-se com facilidade. Por isso, a preparação de comida com gorduras ou óleos, como por exemplo, as batatas fritas, deve ser sempre vigiada.
- Nunca deite água, se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tape o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cozedura.
- Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e de electricidade do aparelho. Para a sua reparação, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- Não coloque recipientes deformados que tenham um comportamento instável sobre as placas e os queimadores, a fim de evitar que possam virar-se de forma acidental.
- Se uma torneira ficar presa ou engatada, não a force. **Avise imediatamente o serviço técnico oficial**, para que procedam à sua reparação ou substituição.
- Os gráficos representados neste livro de instruções são orientativos.

SE NÃO SE CUMPRIREM AS DISPOSIÇÕES A ESTE RESPEITO, A RESPONSABILIDADE SERÁ DO INSTALADOR, E O FABRICANTE FICARÁ ISENTO DAS MESMAS.

Assim apresenta-se a sua nova placa de



Queimadores de gás

fig.1

Cada comando de accionamento tem assinalado o queimador que controla. (fig. 1)

Para acender um queimador.
Ligue o aparelho através do interruptor principal; o indicador do interruptor principal acende-se.Depois, rode o interruptor correspondente ao queimador escolhido para a esquerda (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) até à posiçao pretendida. A chama acende-se automaticamente bem como o indicador da zona de cozedura correspondente.

Se as velas estiverem sujas, a ignição será defeituosa; mantenha a máxima limpeza. Efectue este trabalho com uma escova pequena, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.

Se se tiver premido o interruptor principal, sem, contudo, acender um queimador, o aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 3 minutos.

Se o queimador se apagar durante o funcionamento (por ex., devido a uma corrente de ar), o aparelho acende este queimador automaticamente de novo.

Se não for possível reacender o queimador (por ex., por se encontrar comida arrufada no queimador), a alimentação de gás para este queimador é interrompida e a indicação deste queimador começa a piscar. Rodar o manípulo de regulação para ● e verificar se é possível eliminar a causa do problema com o auxílio da tabela da página 83.

de segurança! Significa isto que se a chama se apagar (por ex., por ter arrufado comida), a alimentação de gás é cortada.

Para apagar
Depois de terminada a cozedura, rode todos os interruptores até à posição ● e desligue o aparelho a través do interruptor principal. O indicador do interruptor principal apaga-se.

Após uma operação de 6 horas, o aparelho desliga-se automaticamente. Rodar todos os manípulos de regulação para a posição ● de seguida pode ligar-se de novo o aparelho.

A sua moderna e funcional placa de cozedura, dispõe de uns comandos progressivos que lhe permitem encontrar entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária.**

Consoante o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **chama tripla**, muito prático e cómodo para cozinhar com frigideiras grandes (tipo "paelha"), com um Wok chinês (todos os tipos de pratos asiáticos), etc.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve certificar um bom arejamento da cozinha: mantenha abertos os orifícios de arejamento natural, ou instale um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumos).

O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir.
Uma chama de cor alaranjada é normal, porque só indica a presença de sal no ambiente (proveniente de derramamentos da cozedura).
Se a chama tiver pontas amarelas, isto não significa de maneira alguma a existência de defeito

Indicação de funcionamento e de calor residual

Cada queimador está equipado com uma indicação de funcionamento e de calor residual, a qual acende quando o respectivo queimador está aceso.

Quando o queimador é desligado a Indicação de calor residual ficará piscando enquanto o queimador estiver demasiado quente para poder ser tocado sem risco de queimaduras.

Quando o quemaidor tiver arrefecido o suficiente, a indicação de calor residual se apagará.

Dispositivo de protecção contra sobreaquecimento

Para protecção do sistema electrónico, a placa de cozinhar está equipada com um dispositivo de protecção contra sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, este desliga todos os queimadores, começando a piscar as indicações de funcionamento de todos os queimadores e do interruptor principal.

Rodar todos os manípulos de regulação para a posição ●. Esperar até que o aparelho arrefeça o suficiente e a indicação de funcionamento do interruptor principal se apague. O aparelho pode ser ligado normalmente.
As indicações de funcionamento param de piscar rapidamente ou passam a indicação de calor residual (piscar lento dos quimadores que estavam a ser utilizados).

Segurança para crianças

Para activar a segurança para crianças, é necessário manter premido o interruptor principal durante alguns segundos, até a indicação do mesmo começar a piscar. A placa de cozinhar deixa de poder ser ligada. A segurança para crianças activa é sinalizada pelo piscar lento (de 4 em 4 segundos) da indicação do interruptor principal.

Para desactivar a segurança para crianças, é necessário manter o interruptor principal premido durante alguns segundos, até a indicação do mesmo ficar acesa. A placa de cozinhar pode ser ligada normalmente

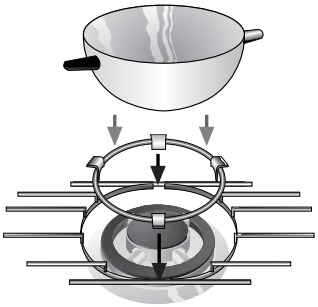
Diâmetro dos recipientes (cm) aconselhados

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Chama tripla:	22 cm	
Chama tripla pequeno:	22 cm	26 cm
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	12 cm	20 cm
Auxiliar:	10 cm	12 cm

Grelha

fig.2



Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de chama tripla** para recipientes com um diâmetro maior de 26 cm, grelhas para assar, caçarolas de barro e em todo o tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) (fig 2. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelha suplementar, com o código 363300.

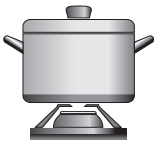
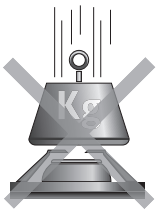
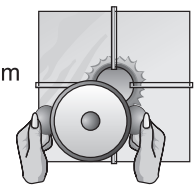
Grelha para cafeteira: Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha para cafeteira, **exclusivamente** para o queimador auxiliar, a ser usado com recipientes que tenham um diâmetro inferior a 10 cm. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelhas para cafeteira suplementar, com o código 184200.
O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorrecta destas grelhas adicionais.

Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Chama tripla	Ferver, Cozer, Assar, Dourar, Paelhas, Comida Asiática (Wok)		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido / **Chama tripla pequeno**	Escalopes, Bifes, Omeletes, Fritos		Arroz, molho branco carne guisada.	Cozedura ao vapor: peixe verduras.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, verduras frescas, sopas, massas.		Tornar a aquecer e manter: pratos cozinhados e fazer estofados delicados.	
Auxiliar	Cozer: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas,frutas, produtos congelados.	Fazer/ fundir: Manteiga, chocolate, gelatina

Advertências de uso acerca da cozedura

NÃO		SIM	
	Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar os laterais do recipiente.	Utilize sempre **recipientes** apropriados para cada queimador, assim evitará um consumo excessivo de gás e manchas nos recipientes.	
	Não cozinhe sem tampa ou com a tampa deslocada, dado que se desperdiça uma boa parte da energia.	Use sempre a **tampa**.	
	Não utilize recipientes com fundos irregulares, dado que se prolonga o tempo de cozedura e aumenta o consumo de energia.	Utilize apenas panelas, frigideiras e tachos com **fundo plano e grosso**.	
	Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, dado que o mesmo poderia entornar. Não utilize recipientes de grande diâmetro nos queimadores próximos aos botões, dado que, uma vez centrados no queimador, poderiam entrar em contacto com os botões ou aproximarem-se tanto que a temperatura na zona se elevaria, causando danos.	Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.	
	Não coloque os recipientes directamente sobre o queimador.	Coloque o recipiente **sobre a grelha**.	
	Não utilize pesos excessivos nem golpeie a placa de cozinhar com objectos pesados.	Manuseie os recipientes com **cautela** sobre a placa de cozinhar.	

Acerca da limpeza e conservação

NÃO

NUNCA utilize produtos **abrasivos**, objectos cortantes, utensílios de aço, facas, etc... para retirar restos de comida endurecidos na placa de cozinhar, grelhas, queimadores nem de placas eléctricas. Se a sua placa de cozinhar tiver um painel de vidro ou de alumínio. **Não** utilizar uma faca, espátula ou algo semelhante para limpar a união com o metal.

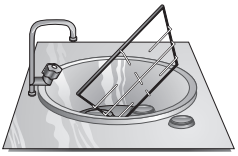
NÃO utilize limpadores a **vapor** para limpar a placa de cozinhar, dado que isto poderia danificá-la.

NÃO deixe que líquidos **ácidos** (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozinhar. **Evite**, dentro do possível, o contacto de **sal** com a superfície da placa eléctrica.

SIM

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma **esponja, água e sabão.** Retire todo o líquido derramado imediatamente, poupando esforços desnecessários.

Para manter os queimadores e as grelhas limpos, **devem ser limpos periodicamente**, mergulhando-os em água e sabão e limpando-os com um esfregão não metálico de forma a que os orifícios e ranhuras fiquem perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores e as grelhas sempre que se molhem.



Depois da limpeza e secagem dos queimadores, **verifique** se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor de chama do queimador.
Se o seu aparelho está equipado com queimadores de uma única peça (Monobloco), assegure-se de que estejam perfeitamente secos antes de os utilizar novamente.

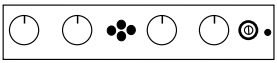
No caso de que o uso prolongado tenha afectado o revestimento das placas eléctricas, unte-as com umas gotas de óleo ou aplique outro produto de manutenção disponível no mercado.
Devido às altas temperaturas suportadas, a tampa do aro do queimador de tripla chama e as zonas de aço inoxidável como aros das placas, pingadeiras, contorno dos queimadores, etc., com o tempo chegam a descolorar-se. Isso é **NORMAL**. Limpe-os depois de cada uso com um produto especial para aço inoxidável.
Depois de lavar as grelhas, seque-as totalmente antes de as utilizar novamente. A presença de gotas de água ou zonas húmidas no início da cozedura pode produzir pontos de deterioração do esmalte.
Se as grelhas da sua placa de cozinhar estão equipadas com protectores de borracha, tenha **cuidado** quando os limpar, dado que poderiam soltar-se e a grelha ficar desprotegida e, consequentemente, produzirem-se riscos na superfície da placa de cozinhar.
Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.
Se a sua placa de cozinhar possuir um painel de alumínio por baixo dos comandos, não utilize esfregões para a limpeza do referido painel, uma vez que com o uso poderiam ser eliminadas as indicações (serigrafía).

Situações anómalas

Nem sempre é necessário avisar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você próprio pode resolver o problema. A seguinte tabela contém alguns conselhos.
Nota importante.
Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efectuar trabalhos no sistema de funcionamento do gás e eléctrico.

O que acontece...	Causa provável	Solução
..se o funcionamento electrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter saltado.	- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado. - Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjunto ou um dos diferenciais.
...se a ignição eléctrica não funciona?	- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado. - Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas. - Verifique que as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	- As diversas partes do queimador foram mal colocadas. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque as várias peças diferentes na ordem correcta. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias. - Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.	- Abra as eventuais torneiras intermédias. - Substitua a bilha por outra cheia.
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento à bilha.	- Proceda à sua verificação. - Certifique que o acoplamento está em boas condições.
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o comando suficientemente premido. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando premido durante alguns segundos mais. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.

Indicações de funcionamento e mensagens de avaria



Indicação do interruptor principal acende	O aparelho está pronto a funcionar
Indicação do interruptor principal e todas as indicações de funcionamento acendem	Todos os queimadores estão a ser utilizados
Indicação de funcionamento de um queimador pisca lentamente	Indicação de calor residual, o queimador ainda está quente
Indicação do interruptor principal pisca lentamente (aprox. de 4 em 4 segundos)	Segurança para crianças está activada
Indicação do interruptor principal acende, a indicação de funcionamento de um queimador pisca	Queimador não pôde voltar a ser acendido (devido a sujidade, comida arrufada no queimador, peças do queimador mal colocadas, corrente de ar muito forte)
Indicação do interruptor principal está apagada, a indicação de funcionamento de um queimador pisca	Erro de operação, manípulo de regulação foi aberto, antes de se ter actuado o interruptor principal previamente - ou - Desligação de segurança – o aparelho esteve a funcionar mais de 6 h
Indicação do interruptor principal e todas as indicações de funcionamento piscam simultaneamente	Protecção contra sobreaquecimento – rodar todos os manípulos de regulação para a posição, deixar arrefecer o aparelho até as indicações de funcionamento apagarem ou mudarem para a indicação de calor residual
Indicação do interruptor principal está apagada, todas as indicações de funcionamento piscam sequencialmente	Erro do sistema electrónico - Rodar todos os manípulos de regulação para a posição ●, realizar reposição (reset) do aparelho (pressionar duas vezes o interruptor principal). Se o aparelho continuar a piscar, contactar os Serviços de Assistência Técnica.

Se telefonar para o nosso Serviço Técnico, pedimos o favor de indicar:

E - NR	FD

Estas indicações encontram-se na placa de características do seu aparelho, situada na parte inferior da sua placa de cozedura.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde tenha sido efectuada a compra. Se quiser, o vendedor ao qual se tenha comprado o aparelho estará disposto a dar-lhe em qualquer momento mais pormenores a este respeito. Em qualquer caso, para ter direito à garantia, será necessário apresentar o talão de compra.
Reservado o direito de efectuar modificações.

TABELA 1
CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES

O aparelho deve ser usado com os gases qque se indicam na placa de			TIPO DE GAS	G -30 BUTANO	G- 31 PROPANO	G -20 NATURAL	G -25 NATURAL	G -25 NATURAL	G -30 BUTANO
Pressão de utilizacão			mbar	29	37	20	25	20	50
Queimador Rápido	Marcação do injector			85	85	115	128	132	74
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	3	3	3	3	3	3
		Reduzido		≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤0,6
	Caudal 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,286	0,333	0,333	-
			g/h	218	214	-	-	-	218
Queimador Semi-rápido	Marcação do injector			67	67	100	98	100	58
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		Reduzido		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29	≤ 0,29	≤0,35
	Caudal 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,167	0,194	0,194	-
			g/h	127	125	-	-	-	127
Queimador auxiliar	Marcação do injector			50	50	72	72	73	43
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	1	1	1	1	1	1
		Reduzido		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤0,33	≤0,33
	Caudal 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,095	0,111	0,111	-
			g/h	73	71	-	-	-	73
Queimador Tripla chama	Marcação do injector			97	97	140	142	150	75
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
		Reduzido		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤1,26	≤1,25
	Caudal 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,343	0,399	0,399	-
			g/h	261	257	-	-	-	261
Queimador Tripla chama pequeno	Marcação do injector			78	78	115	120	128	69
	Consumo (Hs)	Nominal	kW	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	2,5
		Reduzido		≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤1,2
	Caudal 15º C 1.013mbar		m^3/h	-	-	0,238	0,277	0,277	-
			g/h	167	164	-	-	-	178

Geachte klant,

Wij danken u voor en feliciteren u met uw gemaakte keuze. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is gefabriceerd met eersteklas materialen die tijdens het hele productieproces zijn onderworpen aan een strikte Kwaliteitscontrole, en die zorgvuldig zijn getest om het apparaat aan al uw kookwensen te laten voldoen. Voor uw gemak is deze handleiding verdeeld in twee gedeelten: een Gebruiksdeel en een Installatiedeel.
Wij verzoeken u daarom **dat u deze eenvoudige aanwijzingen leest en respecteert** teneinde vanaf het allereerste gebruik onverbeterlijke resultaten te kunnen garanderen. Ze bevatten **belangrijke informatie,** niet alleen voor het gebruik, maar ook voor uw veiligheid en het onderhoud.

Onze producten hebben een effectieve bescherming nodig wanneer ze worden getransporteerd. Hierbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke: de gehele verpakking is uitstekend recyclebaar. Ook u, net zoals wij, kunt bijdragen aan het behoud van het milieu door de verpakking in de dichtstbijzijnde en hiervoor bestemde container te deponeren. De afgedankte olie niet door de gootsteen gooien, aangezien dit een grote impact op het milieu heeft. Giet de olie in een gesloten (wegwerp)verpakking en levert u deze in bij een inzamelpunt of, bij gebreke hiervan, deponeert u deze in uw vuilnisbak (zo komt het terecht op een gecontroleerde stortplaats, wat niet de beste oplossing is, maar zo voorkomen we de vervuiling van het water). Uw kinderen en uzelf zullen hier dankbaar voor zijn.
Voordat u zich ontdoet van een afgedankt apparaat, dient u dit apparaat onbruikbaar te maken. Levert u het vervolgens in bij een inzamelcentrum voor recyclebare materialen.
Uw Lokale Bestuur kan u het adres van het dichtstbijzijnde inzamelcentrum geven.

De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

INHOUD

Veiligheidsvoorschriften 87-88

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit 89

Gasbranders 90-91

Aanbevolen diameters pannen 92

Kooktips 93

Gebruiksvoorschriften 94

Wat betreft het koken 94

Reiniging en onderhoud 95

Abnormale situaties 96

Gebruiksindicaties en storingsmeldingen 97

Garantievoorwaarden 98

Gegevenstabel 98

Veiligheidsvoorschriften

- **Leest u deze gebruiksaanwijzing aandachtig,** teneinde op effectieve en veilige wijze op dit apparaat te koken.
- Conform het geldende normenstelsel, mogen de installatie en het ombouwen voor een andere gassoort uitsluitend worden uitgevoerd door een daartoe **bevoegd technicus.**
- Controleer alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren of de **maten de juiste zijn.**
- De volgende aanwijzingen gelden alleen voor de landen waarvan het symbool op het apparaat staat is het vereist om een beroep te doen op de technische voorschriften voor de aanpassing van het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land.
- Het is noodzakelijk dat de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd beschikt over de **voorgeschreven ventilatie,** welke in perfecte staat van onderhoud dient te verkeren.
- Zorg ervoor dat het apparaat geen last heeft van sterke luchtstromingen, aangezien de branders hierdoor zouden kunnen uitgaan.
- Bij het verlaten van de fabriek is dit apparaat afgesteld op de gassoort die staat vermeld op de gegevensplaat. Als een verandering nodig zou zijn, belt u dan naar de **technische hulpdienst.**
- Niets aan de instellingen veranderen. Belt u indien nodig onze **technische dienst.**
- Indien uw kookplaat is uitgerust met een glasplaat, oefen hier dan geen buitensporige druk op uit. In het geval dat het glas van uw kookplaat loszit, **belt u dan direct naar de technische dienst**. Opdat wordt overgegaan tot reparatie of vervanging daarvan.
- De gebruiks- en montageaanwijzing goed **bewaren** zodat u deze samen met het apparaat kunt overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar.
- Een **beschadigd apparaat** niet in werking stellen.

- De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden warm tijdens de werking. Gaat u voorzichtig te werk.**Houdt u kinderen te allen tijde uit de buurt.**

- Gebruikt u het apparaat uitsluitend voor de bereiding van maaltijden, **nooit** als verwarming.

- Oververhitte vetten of oliën kunnen gemakkelijk ontvlammen. Daarom dient de bereiding van maaltijden met vetten of oliën, zoals bijvoorbeeld patat, altijd onder toezicht te gebeuren.

- Nooit water op brandend vet of brandende olie gieten in verband met **GEVAAR** voor brandwonden! Dekt u de pan af om het vuur te smoren en schakelt u de kookzone uit.

- In geval van een storing, onderbreekt u de elektrische voeding en de gastoevoer naar het apparaat. Voor reparatie belt u naar onze **technische** dienst.

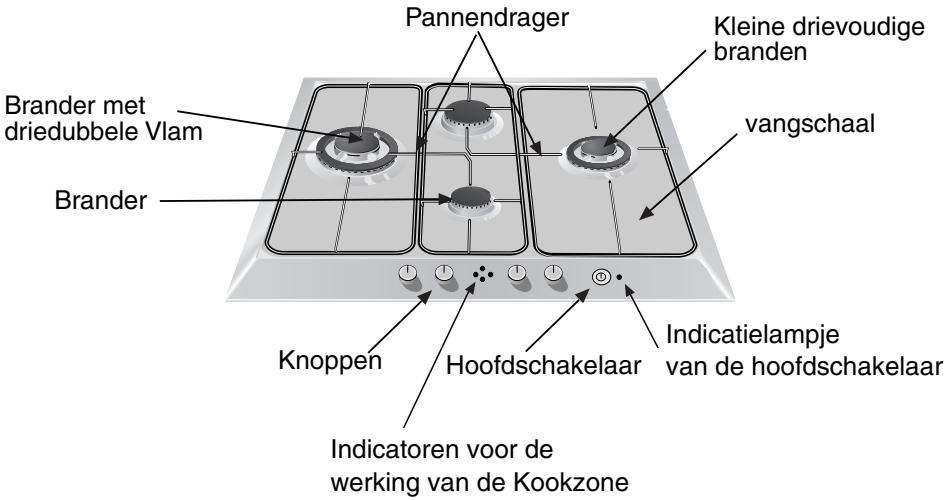
- Plaats geen vervormde pannen die onstabiel zijn op de kookplaten en branders, teneinde te voorkomen dat ze per ongeluk om vallen.

- Als een kraan vastzit, forceert u deze dan niet. **Belt technische dienst** voor reparatie of vervanging van de kraan.

- De in deze gebruiksaanwijzing afgebeelde grafieken dienen ter oriëntatie.

IN HET GEVAL DE VOOR SCHRIFTEN NIET WORDEN NAGELEEFD, ZAL DE INSTALLATEUR HIERVOOR AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD, EN NIET DE FABRIKANT.

Zo ziet uw nieuwe kookplaat eruit:



Gasbranders

fig.1

Bij elke bedieningsknop staat aangegeven bij welke brander knop hoort.(fig. 1)

De brander aanzetten.
Zet het apparaat aan met de hoofschakelaar, het indicatielampje van de hoofdschakelaar gaat nu branden. Draai vervolgens de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links (tegen de wijzers van de klok in) tot aan de gewenste stand. De vlam gaat automatisch branden en het indicatielampje van de overeenkomstige kookzone gaat aan.

Als de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig verlopen; houdt u ze zo schoon mogelijk. Hiervoor een klein borsteltje gebruiken ,rekening houdend met het feit dat de bougies geen ruwe behandeling verdragen.

Wanneer u de hoofdschakelaar ingedrukt houdt maar geen brander heeft ontstoken, schakelt het apparaat na 3 minuten vanzelf uit.

Wanneer de brander tijdens het gebruik uitgaat (bijv. door tocht), dan ontsteekt het apparaat van deze kookzone vanzelf opnieuw.

Komt de ontsteking niet tot stand (bijv. omdat zich overgekookt voedsel op de brander bevindt), dan wordt de gastoevoer naar deze brander onderbroken en knippert de kookzone-indicatie van de brander. Draai de bedienknevel op ● en controleer aan de hand van de tabel op pagina 97 of u de oorzaak kunt verhelpen.

Alle kookzones zijn beveiligd! Dit betekent voor u dat wanneer er een vlam uitgaat (bijv. als gevolg van overkoken), de gastoevoer wordt stopgezet.

Uitzetten
Bent u klaar met koken, draai dan alle knoppen naar de stand ● en zet het apparaat met de hoofdschakelaar uit. Het indicatielampje van de hoofdschakelaar gaat nu uit.

Na een gebruiksduur van 6 uur schakelt het apparaat vanzelf uit.. Draai de bedienknevel op de ●-stand, dan kunt u het apparaat weer inschakelen.

Uw moderne en functionele kookplaat beschikt over "progressieve kranen", welke u in staat stellen om tussen de maximale en de minimale vlam de **iniste stand** te vinden.

Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een brander met een **drievoudije vlam,** zeer praktisch en makkelijk voor het koken met een wok (voor allerlei Aziatische gerechten), enz.

Het gebruik van de kookplaat veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waar het is geïnstalleerd. U dient zich te verzekeren van een goede ventilatie van de keuken: de natuurlijke ventilatie openhouden en een mechanische ventilatie-inrichting installeren (afzuigkap).
Langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam (zonder luchtstromingen te veroorzaken), ofwel het vergroten van het vermogen van de mechanische ventilatie.
Een vlam met een oranjeachtige kleur is normaal, aangezien dit slechts wijst op de aanwezigheid van zout in de omgeving (afkomstig van het overkoken).
Als de vlam gele punten heeft, wil dit niet zeggen dat de kookplaat niet in orde is.

Gebruiks- en restwarmte-indicatie

Alle kookzones zijn uitgerust met een gebruiks- en restwarmte-indicatie die aan is wanneer de vlam van de betreffende kookzone brandt.

Na uitschakeling van de kookzone knippert de restwarmte-indicatie zolang de uitgeschakelde kookzone te heet is om zonder risico te worden aangeraakt.

Wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld gaat de restwarmte-indicatie uit.

Oververhittings-beveiliging

Ter bescherming van de elektronica is het kookveld uitgerust met een oververhittings-beveiliging. Deze schakelt bij oververhitting alle branders uit, waarna de gebruiksindicaties van alle branders en de hoofdschakelaar gaan knipperen.

Draai alle bedieningselementen op de ● -stand. Wacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld en de aan-/uitindicatie van de hoofdschakelaar uit-gaat. Nu kunt u het apparaat weer op de gebruikelijke manier inschakelen.

De aan-/uitindicaties van de branders houden op met snel knipperen of er wordt over-geschakeld op de restwarmte-indicatie (langzaam knipperen bij de kookzones die in gebruik waren).

Kinderslot

Om het kinderslot te activeren, dient u de hoofdschakelaar enkele seconden ingedrukt te houden tot de indicatie van de hoofdschakelaar knippert. Het kookveld kan nu niet worden ingeschakeld. Doordat de indicatie van de hoofdschakelaar langzaam knippert (ca. om de vier seconden) wordt aangegeven dat het kinderslot is geactiveerd.

Om het kinderslot te deactiveren, dient u de hoofdschakelaar enkele seconden ingedrukt te houden tot de indicatie van de hoofdschakelaar oplicht. Het kookveld kan nu weer zoals gebruikelijk worden ingeschakeld

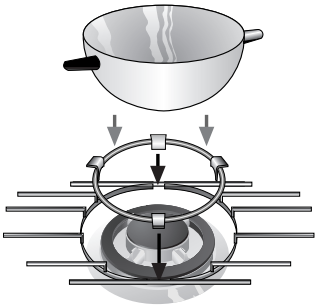
Aanbevolen diameters pannen (cm)

Al naar gelang het model:

BRANDER	MINIMUM Ø PAN	MAXIMUM Ø PAN
Drievoudige vlam:	22 cm	
Kleine drievoudige branden:	22 cm	26 cm
Snelbrander:	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander:	12 cm	20 cm
Hulpbrander:	10 cm	12 cm

Aanvullende pannendrager:

fig. 2



Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een aanvullende pannendrager, bij de **brander met de drievoudige vlam,** voor pannen met een diameter groter dan 26 cm, braadsleden, römertopfen en allerhande holronde pannen (Chinese wok, enz.) (fig. 2).

Indien dit niet zo zou zijn, beschikt de technische dienst van het merk over deze aanvullende pannendrager met de code 363300.

Koffiepercolatordrager: Al naar gelang het model, kan uw kookplaat zijn uitgerust met een aanvullende koffiepercolatordrager, **uitsluitend** voor de hulpbrander voor pannen met een diameter kleiner dan 10 cm. Indien dit niet zo zou zijn, beschikt de technische dienst van het merk over deze koffiepercolatordragers met de code 184200.
De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien u deze aanvullende pannen- en koffiepercolatordragers niet of niet correct gebruikt.

Kooktips:

Deze tips dienen ter oriëntatie.

	Zeer hoog Hoog	Middelhoog	Laag
Driedubbele vlam	Koken, braden, aanbraden, paella's, aziatische gerechten (Wok).	Opwarmen en warm houden: kant-en-klaar maaltijden, voorgekookte, maaltijden.	
Snelbrander / Kleine driedubbele branden	Schnitzel, biefstuk, tortilla, gefrituurde gerechten.	Rijst, bechamelsaus, ragout.	Stomen: vis, groenten.
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappels, verse groenten, maaltijdsoepen, pasta's.	Opwarmen en warm houden: voorgekookte maaltijden en bereiden van verfijnde stoofgerechten.	
Hulpbrander	Koken: stoofgerechten, rijst met melk, karamel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, ingevroren producten.	Maken/smelten: boter, chocolade, gelatine.

Gebruiksvoorschriften wat betreft het Koken:

NEE

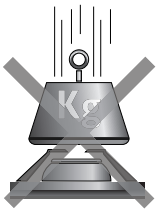
Gebruikt u geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.

Kookt u niet zonder deksel of met een deels aangebrachte deksel: een deel van de energie gaat zo verloren.

Gebruikt u geen pannen met onregelmatige bodems: deze bodems verlengen de kooktijd en vergroten het energieverbruik.

Plaatst u de pan niet gedeeltelijk op de brander: de pan zou dan kunnen kantelen. Gebruikt u op de branders dichtbij de knoppen geen pannen met een grote diameter, die eenmaal midden op de brander geplaatst deze knoppen kunnen aanraken of er zo dichtbij komen, dat de temperatuur in die zone oploopt en er schade kan optreden.

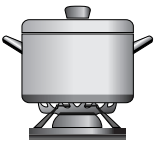
Plaatst u de pannen niet direct op de brander.



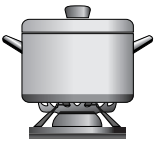
Hanteert u geen buitensporige gewichten en beschadigt u de kookplaat niet met zware voorwerpen.

JA

Gebruikt u altijd passende **pannen** bij iedere brander; zo voorkomt u buitensporig gasverbruik en vlekken op de pannen.

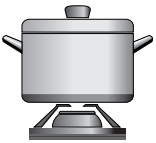


Gebruikt u altijd de **deksel.**

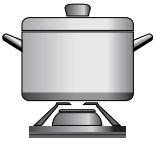


Gebruikt u uitsluitend pannen, koekepannen en kookpotten met een **platte en dikke bodem.**

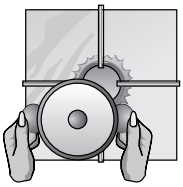
Plaatst u de pan goed **midden** op de brander.



Plaatst u de pan **op de pannendrager.**

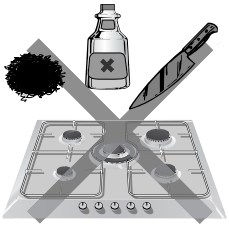


Beweegt u de pannen met **beleid** over de kookplaat.



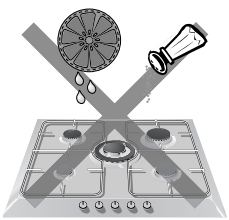
Wat betreft het schoonmaken en onderhouden:

NEE



Gebruikt u **nooit bijtende middelen, schuurmiddelen,** snijdende voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte etensresten te verwijderen van de kookplaat, de pannendragers, branders of de elektrische kookplaten. Als uw kookplaat is uitgerust met een paneel van glas of aluminium, gebruikt u dan **geen** mes, metaalspons of iets dergelijks om de verbinding met het metaal schoon te maken.

Gebruikt u voor de kookplaat **geen** machines die reinigen op basis van **stoom**; dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

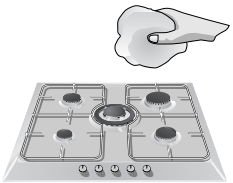


Laat u **geen zure** vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) achter op de kookplaat.

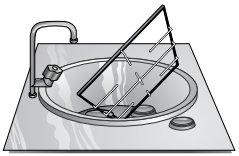
Voorkomt u zo veel mogelijk het contact van **zout** met het oppervlak van de gaskookplaat kookplaat.

JA

Gebruikt u, wanneer het apparaat eenmaal koud is, een **spons, water en zeep.** Neemt u al de overgelopen vloeistof direct op, zo bespaart u zich onnodige inspanningen.



Om de branders en de pannendragers schoon te houden, moet u deze **regelmatig reinigen** door ze in zeepsop te leggen en ze schoon te wrijven met een niet-metalen borsteltje; een en ander teneinde de gaatjes en gleufjes volledig vrij te houden voor het correct branden van de vlam. Droogt u de deksels van de branders en de pannendragers steeds als deze nat zijn geworden.



Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat afdekkingen goed geplaatst zijn op de vlam-verspreider van de brander. Indien uw apparaat beschikt over branders uit éé en enkel deel (Monoblock), zorg dan dat deze perfect droog zijn, voordat ze opnieuw gebruik worden.

Als door aanhoudend gebruik de deklaag van de elektrische kookplaten is verwijderd, besprenkelt u deze dan met enkele druppels olie of met een ander onderhoudsproduct dat hiervoor op de markt is.
Als gevolg van de hoge temperaturen die moeten worden getrotseerd door de deksel van de ring van uw brander met de driedubbele vlam en de zones van roestvrij staal zoals: de ringen

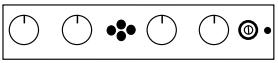
van de kookplaten, vetdruipplaten, contouren van de branders, enz. verkleuren deze in de loop de tijd, wat **NORMAAL** is. Maakt u deze onderdelen na elk gebruik schoon met een product dat geschikt is voor roestvrij staal.
Na het afwassen van de pannendragers moet u deze volledig drogen alvorens er weer mee te koken. De aanwezigheid van druppels water of vochtige zones bij aanvang van het koken kan mogelijk zorgen voor beschadigingen van het email.
Als de pannendragers van uw kookplaat beschikken over rubberen noppen, weest u dan **voorzichtig** wanneer u deze schoonmaakt: de noppen zouden kunnen loslaten waardoor de pannendragers geen bescherming meer hebben en krassen veroorzaken op de kookplaat.
In de zone rondom de bechenngsknoppen dient geen schoonmaakmiddle voor noesturij staal te worden gebruikt. De indicaties (serigrafie) kunnen daardoor worden vitgeveegd.

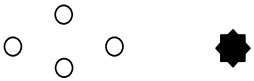
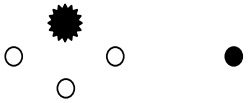
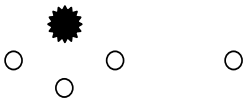
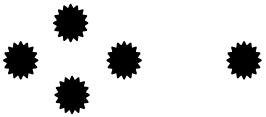
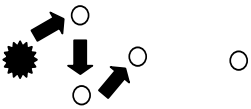
Abnormale situaties

Het is niet altijd nodig om de technische dienst te bellen. In veel gevallen zult u het euvel zelf kunnen verhelpen. De volgende tabel bevat enkele adviezen.
NB:
Alleen daartoe bevoegd personeel van onze Technische Dienst mag werkzaamheden verrichten aan het gas- en elektrotechnische gedeelte van het systeem.

Wat te doen...	Vermoedelijke oorzaak	Oplossing
… indien de algemene elektrische werking defect is?	- Defecte zekering. - De automatische inrichting of een differentiaalbeveiliging is mogelijk in werking getreden.	- De zekering controleren in de meterkast en vervangen indien hij is doorgeslager. -Nagaan of de automatische inrichting of een differentiaalbeveiliging in werking is getreden.
… indien de elektrische ontsteking niet werk?	- Er kan sprake zijn van schoonmaak- of voedselresten tussen de bougie en de branders. - De branders zijn nat. - De branderdeksels zijn verkeerd aangebracht.	- De ruimte tussen de bougie en de branders moet grondig worden gereinigd. - De branderdeksels en de bougies zorqvuldig drogen. - Controleren of de deksels goed zijn aangebracht.
… indien de vlam van de branders niet uniform is?	- De verschillende onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst. - De gleufjes van de gasbranders zijn vuil.	- Plaatst u de verschillende onderdelen op de juiste wijze. - Reinigt u de gleufjes van de gasbranders.
… indien de gasstroom niet normaal lijkt, of er helemaal geen gas uit de gleufjes komt?	- De gastoevoer is afgesloten door tussenliggende kranen. - Als het gas afkomstig is uit een gasfles, dan kan deze leeg zijn.	- De mogelijk tussenliggende kranen opendraaien. - De lege gasfles vervangen door een volle.
… indien het in de keuken naar gas ruikt?	- Er staat een kraan open. - Een mogelijk lek in de koppeling met de gasfles.	- Controleren of dit zo is. - Nagaan of de koppeling degelijk is.
… indien de beveiligingen van de verschillende branders niet werken?	- U heeft de knop niet voldoende ingedrukt gehouden. - De gleufjes van de gasbranders zijn vuil.	- Wanneer de brander eenmaal is aangestoken, houdt u de knop enkele seconden extra ingedrukt. - Reinigt u de gleufjes van de gasbranders.

Gebruiksindicaties en storingsmeldingen



	Indicatie van de hoofdschakelaar brandt
	Indicatie van de hoofdschakelaar en alle gebruiksindicaties branden
	Gebruiksindicatie van een van de branders knippert langzaam
	Hoofdschakelaar knippert langzaam (ca. om de vier seconden)
	Indicatie van de hoofdschakelaar knippert, de gebruiksindicatie van een brander knippert
	Indicatie van de hoofdschakelaar uit, gebruiksindicate van een brander knippert
	Indicatie van de hoofdschakelaar en alle gebruiksindicaties knipperen gelijktijdig.
	Indicatie van de hoofdschakelaar uit, alle gebruiksindicaties knipperen achter elkaar.

Het apparaat is gebruiksklaar	
Alle branders zijn gebruiksklaar	
Restwarmte-indicatie, de brander is nog heet	
Kinderslot is geactiveerd	
Brander kon niet opnieuw ontsteken (vervuild, overgekookt eten op de brander, branderdelen niet juist aangebracht, sterke tocht)	
Bedieningsfout, bedienknevel geopend, zonder de hoofd-schakelaar vooraf te activeren - of - veiligheidsuitschakeling. Het apparaat is langer dan 6 uur in gebruik geweest.	
Oververhittingsbeveiliging - alle bedienknevels op stand ● draaien. Het apparaat laten afkoelen tot de gebruiksindi-caties uitgaan of overschake-len op restwarmte-indicatie.	
Elektronische fout – alle bedieningselementen op de ●-stand draaien, het apparaten resetten (de hoofdschakelaar twee keer indrukken). Blijft het apparaat knipperen, neem dan contact op met de klantenservice.	

In het geval u onze Technische Dienst belt, gelieve aan te geven:

E – NR	FD

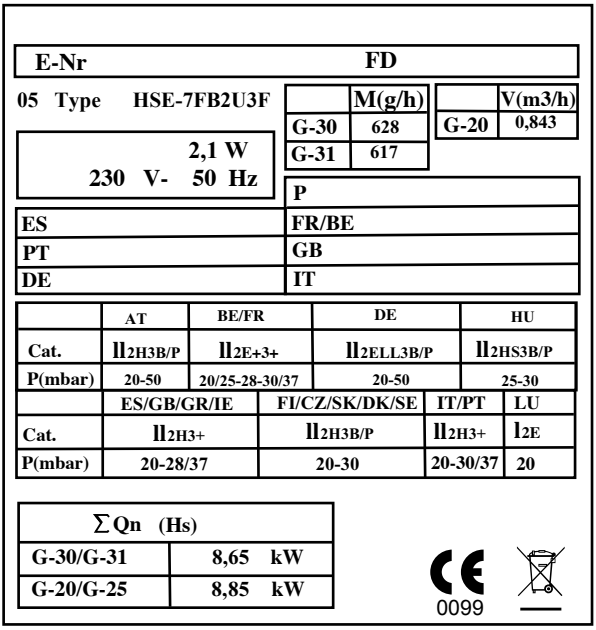
Deze aanduidingen staan op de typesplaat van uw kookplaat, welke zich bevindt aan de onderzijde van uw kookplaat.

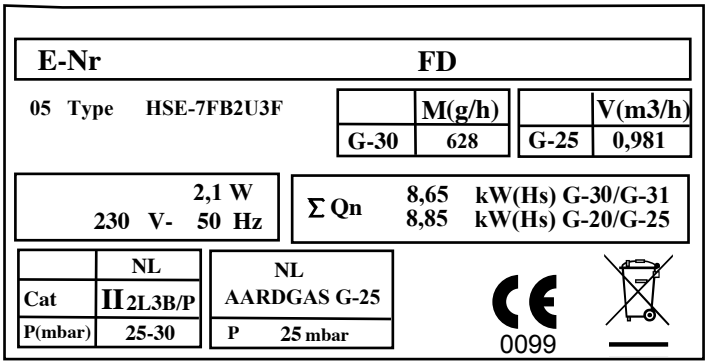
Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden van toepassing op dit apparaat zijn de voorwaarden zoals die zijn bepaald door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. Indien gewenst, zal de verkoper bij wie u het apparaat heeft gekocht te allen tijde bereid zijn u de desbetreffende details te verschaffen.
Om gebruik te maken van de garantie, dient u in ieder geval de aankoopbon te overleggen.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

TABEL 1
WAAZDEN VAN DE BRANDERS

Het apparaat dient te worden gebruikt met de soorten gas die worden aangegeven op de gegevensplaat.			SOORT GAS	G -30 BUTAGAS	G- 31 PROPAAN GAS	G -20 AARDGAS	G -25 AARDGAS	G -25 AARDGAS	G -30 BUTAGAS
Gebruiksdruk			mbar	29	37	20	25	20	50
Snelbrander	Aanduiding v.h. spuitstuk			85	85	115	128	132	74
	Verbruik (Hs)	Nominaal	kW	3	3	3	3	3	3
		Gereduceerd		≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤0,6
	Opbrengst 15 °C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,286	0,333	0,333	-
			g/h	218	214	-	-	-	218
Halfsnel-brander	Aanduiding v.h. spuitstuk			67	67	100	98	100	58
	Verbruik (Hs)	Nominaal	kW	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		Gereduceerd		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29	≤ 0,29	≤0,35
	Opbrengst 15 °C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,167	0,194	0,194	-
			g/h	127	125	-	-	-	127
Hulp-brander	Aanduiding v.h. spuitstuk			50	50	72	72	73	43
	Verbruik (Hs)	Nominaal	kW	1	1	1	1	1	1
		Gereduceerd		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤0,33	≤0,33
	Opbrengst 15 °C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,095	0,111	0,111	-
			g/h	73	71	-	-	-	73
Brander met driedubbele vlam	Aanduiding v.h. spuitstuk			97	97	140	142	150	75
	Verbruik (Hs)	Nominaal	kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
		Gereduceerd		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤1,26	≤1,25
	Opbrengst 15 °C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,343	0,399	0,399	-
			g/h	261	257	-	-	-	261
Brander Kleime Drievoudige Brander	Aanduiding v.h. spuitstuk			78	78	115	120	128	69
	Verbruik (Hs)	Nominaal	kW	2,3	2,3	2,5	2,5	2,5	2,5
		Gereduceerd		≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	≤1,2
	Opbrengst 15 °C 1.013 mbar		m^3/h	-	-	0,238	0,277	0,277	-
			g/h	167	164	-	-	-	178


E-Nr
FD
05 Type HSE-7FB2U3F
M(g/h)
G-30 628
G-31 617
V(m3/h)
G-20 0,843
2,1 W
230 V- 50 Hz
P
ES
FR/BE
PT
GB
DE
IT
AT
BE/FR
DE
HU
Cat. II2H3B/P II2E+3+ II2ELL3B/P II2HS3B/P
P(mbar) 20-50 20/25-28-30/37 20-50 25-30
ES/GB/GR/IE
FI/CZ/SK/DK/SE
IT/PT
LU
Cat. II2H3+ II2H3B/P II2H3+ I2E
P(mbar) 20-28/37 20-30 20-30/37 20
ΣQn (Hs)
G-30/G-31 8,65 kW
G-20/G-25 8,85 kW
CE
0099


E-Nr
FD
05 Type HSE-7FB2U3F
M(g/h)
G-30 628
V(m3/h)
G-25 0,981
2,1 W
230 V- 50 Hz
ΣQn 8,65 kW(Hs) G-30/G-31
8,85 kW(Hs) G-20/G-25
NL
Cat II2L3B/P
P(mbar) 25-30
NL
AARDGAS G-25
P 25 mbar
CE
0099